



NEY'S

PARTYSERVICE

BERLIN

Berliner Straße 93a
13467 Berlin-Hermsdorf
Fax: 434 01 307
Mobil: 0163 633 97 57
www.neys-partyservice.de
neys.party-service@alice-dsl.net

Tel: 433 97 57

Google neys
Bitte vereinbaren Sie
Termine, Reservierungen, Bestellungen
TELEFONISCH oder per E-Mail

Nr. 1 in Preis – Leistung-VERY NEYS
Partyservice ist an jedem Tag möglich

ZELTVERLEIH
Quickborner Str. 98, 13469 Berlin
Tel: 412 52 42

Lieferungen an Wochenenden
Unsere Buffets sind Vorschläge, Austausch oder Änderungen sind kein Problem
**Mindestbestellwert: 500€ bei Abholung, 550€ bei Lieferung sowie
1500€ Montags**

Liefer- und Abholservice

Für je 25,00 € wird geliefert oder abgeholt nach/von:

Reinickendorf, Glienicke, Schildow, Stolpe, Stolpe-Süd, Hohen Neuendorf, Hennigsdorf, Rosenthal, Wilhelmsruh, Französisch Buchholz, Blankenfelde

Für je 35,00 € wird geliefert oder abgeholt nach/von:

Birkenwerder, Borgsdorf, Leegebruch, Vehlefan, Eichstädt, Lehnitz, Bärenklau, Nieder Neuendorf, Mühlenbeck, Summt, Schönwalde, Velten, Marwitz, Bötzw, Siemensstadt, Charlottenburg, Wedding, Moabit, Tiergarten

Für je 45,00 € wird geliefert oder abgeholt nach/von:

Pankow, Oranienburg, Kremmen, Falkensee, Spandau, Mitte, Prenzlauer Berg, Wilmersdorf, Schöneberg

weitere Gebiete auf Anfrage

Ausstattung-Mietpreise (pro. Stück / Mieteinheit 3 Tage / Rückgabe ungereinigt)

Gläser je 0,40 €: Bierseidel 0,3l./ Willibecher f. Soft o. Bier/ Ballon f. Wein/ Sekt/ Caipi 0,2 o. 0,3l.,

Versch. Schnapsgläser

Gläser exklusiv je 0,70 €: Weißwein/ Rotwein/ Sekt

Geschirr und Besteckpauschale passend zum bestelltem Buffet 3,00 € pro Person

beinhaltet 2 Teller 24cm, 1 Teller 19cm, Dessertschale, wenn nötig Suppenteller

Vorleger, 2 Gabeln, 2 Messer, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Serviervten

Kaffeepauschale 2,00 € pro Pers: Kaffeetasse m. Untertasse, Teller 19 cm, kl. Löffel u. Gabel, Tortenheber

Buffettisch klappbar ca. 180×80cm	10,00 €	Bankettstuhl	6,00 €
Barhocker Chrom/beiges Leder	7,00 €	Deckenfluter	10,00 €
½ Bierzeltgarnitur: 1 Tisch 2 Bänke für 4 Pers. 110cm Länge	10,00 €		
Stehtisch rund klappbar ca. 80cm Ø weiß	12,00 €	Stehtisch Husse	6,00 €
Terrassenheißstrahler inkl. 11 kg Gas	60,00 €	Flaschenkühlschrank	50,00 €
Sonnenschirm 4m Ø inkl. Ständer	30,00 €	Flaschenkühltruhe	50,00 €
Versch. Gasgrills je	50,00 €	Kühlanhänger 3×1,4 m	150,00 €
Kaffeefiltermaschine 2 Glaskannen o. Kaffee	30,00 €		
Glühweinkocher ca. 25L. auch f. Kaffee	30,00 €	Thermoskanne 1L.	2,50 €
		Eiswürfel 2 kg	6,00 €
Zapfanlage-Durchlaufkühler inkl. 20l. König Pilsener, Tropfblech und Kohlensäure			100,00 €

Weitere diverse Mietartikel und Getränke bitte erfragen.

Z.B Pizzaofen, gr. Hähnchengrill, Schinkenschneidemaschine m. Kurbel, Kerzenständer, Tischkühler u.v.m.

Buffet-Brotzeit

Kalt

Scheiben vom Schweinelachs mit Senfmarinade
Hackepeterschwein mit Zwiebeln und Delikatessgurke (nach Saison)
Rustikale Käseauswahl mit Brot
und Brötchenauswahl
hausgemachte Boulettes mit Senf
Eiertartar, Nudelsalat
Tomatensalat mit Feta und Mozzarella
Schinken-Salami-Platte

Warm

Schweinebraten im Ganzen mit Schwarte* Kartoffellasagne,
Hühnerkeulchen, Kasseler in Scheiben

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 Personen pro Person 21,50 €
ab 50 Personen pro Person 20,50 €
ab 100 Personen pro Person 19,50 €

Buffet-Hermsdorf

Kalt

Vitello Tonnato (v. Schwein)
Parmaschinken mit Melone
Variation vom Lachs und Forelle dazu 2 Saucen
Scheiben v.d. marinierten Steakhüfte mit Parmesan
Tomate mit Mozzarella und Basilikum Gebratenes-
u. eingelegtes Gemüse

Warm

Lasagne m. Ratatouille oder Bolognese

Broccoli und Blumenkohl mit Käse überbacken

Kasseler Rücken mit Kartoffelstampf, Porree und Gurke
Poulardenbruststreifen mit Champignonsauce, Basmatireis

Dessert

Käseplatte mit Brötchenkorb und Butter
Panna Cotta mit eingelegten Beeren und Vanillesauce
Tirami Su

ab 20 Personen pro Person 27,50 €
ab 30 Personen pro Person 26,50 €
ab 50 Personen pro Person 24,50 €
ab 100 Personen pro Person 22,50 €

Gourmet-Buffet (Ohne Schwein)

Kalt

Bresaola mit Melone,
Vitello Tonnato (v. Kalb)
Antipasti
Sushi und Lachspfanncuchen
Rote Beete m. Mango, Walnüssen und Feta
Scheiben vom Weideochsen mit Trüffelöl u. Parmesan
Krabbensalat

Warm

Penne mit Ratatouille und Feta überbacken
Rinderbraten mit Marktgemüsen, Kartoffelgratin
Curryhuhn mit Ananas überbacken
Lachsschnitte in Kräutersauce mit Basmatireis

Dessert

Käseplatte mit Brötchenauswahl und Butter
Mousse au Chocolat
frischer Obstsalat
gefüllte Profiteroles
Apfelcrumble mit Vanillesauce

ab 30 Personen pro Person 28,50 €
ab 50 Personen pro Person 26,50 €
ab 100 Personen pro Person 24,50 €

Döner-Grill-Buffer

Eisbergsalat, Tomaten-Gurkenwürfel, Zwiebeln,
Rot- und Weißkraut, Feta usw.

Saucen: scharf, Knoblauch, Kräuter u. Joghurt

Dönergrill inkl. Kalbsdöner (ca. 300 – 500 gr. Fleisch pro Person)
+ Gemüsereis und Fladenbrot

Dazu Kontaktgrill fürs Fladenbrot, elektr. Messer und Gasflasche*

bei 30 Personen 500,00 €
bei 40 Personen 600,00 €
ab 50 Personen pro Person 14,00 €

*Stromanschluß

Buffet- Globetrotter

Kalt

Lomi Lomi-Salat m. Tomaten und gebeiztem Lachs
Gebratene Zucchini im Sesam-Nussmantel und
gefüllte Weinblätter m. Minz-Joghurt
Cole Slaw, Wraps mit Huhn u. Hackfleisch gefüllt
Tafelspitz mariniert mit frischem Meerrettich
Pflaume im Speckmantel

Warm

Crêpes mit Spinat und Feta gefüllt
Spare Ribs, Chicken Wings
Roastbeef im Ganzen* mit grüner Pfeffersauce
Marktgemüse und Kartoffelgratin
Huhn m. rotem Curry in Kokosmilch u. Basmatireis

Dessert

Käseauswahl mit Brotkorb und Butter
Zitronenquark auf Biskuit
Caramelisierter Mandelmilchpudding mit Roter Grütze
Bananen-Ananascrumble mit Vanillesauce

ab 30 Personen pro Person 28,50 €
ab 50 Personen pro Person 27,50 €
ab 100 Personen pro Person 26,50 €
*Nicht bestellbar in der
Kalenderwoche 21,34 u.35*

Stromanschluss erforderlich

Mediterran-Buffer

Kalt

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Antipasti (gebr. Gemüse)
Krabbensalat
Vitello Tonnato (v. Kalb), Carpaccio,
Parmaschinken mit Melone
Rucolasalat mit Ziegenfrischkäse, Mango Chutney u. Pinienkernen

Warm

Lasagne Bolognese
Spaghetti mit Chili, Olivenöl, getrockneten
Tomaten und Pesto
gefüllte Auberginen mit Mozzarella auf Tomaten
Streifen von der Poulardenbrust
in Gorgonzolasauce mit Rosmarinkartoffeln
Lachsschnitte mit
Kräutersauce und Balsamicocreame
Gefüllte Champignons mit Spinat

Dessert

Käsebrett mit Trauben mit gebackenem Hausbrot
Panna Cotta mit eingelegten Beeren
Frischer Obstsalat, Tiramisù

ab 20 Personen pro Person 29,50 €
ab 30 Personen pro Person 27,50 €
ab 50 Personen pro Person 26,50 €
ab 100 Personen pro Person 24,50 €

Stehempfang-Buffer

Kalt

Pumpnickel mit Eiertatar
Canapés mit Vitello Tonnato (vom Schwein)
Parmaschinken-Kugel mit Melonenspießen
Gefüllte Räucherlachs Crêpes
Wraps gefüllt mit Hackfleisch
Panierte Schnitzel und Zucchini m. Dip
Kartoffel-Gurkensalat
Salat mit Kirschtomaten, Mozzarella (Portioniert)

Warm

Tomatencremesuppe
Meatballs in süß-feuriger Sauce
Gemüsequiche
Hähnchenspieße
Chicken Wings

Dessert

Käseplatte mit Brötchenkorb und Hausbrot
Warmer Apfelcrumble mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Topfencreme mit eingelegten Beeren

ab 20 Personen pro Person 27,50 €
ab 30 Personen pro Person 26,50 €
ab 50 Personen pro Person 25,50 €

*Nicht bestellbar in der
Kalenderwoche 21, 34 u. 35*

Buffer-Alpenglück (nur v. 1.9 bis 31.10)

Kalt

Radicarpaccio mit Kürbiskernöl u.
gebratenen Drebeziner
Scheiben vom Weideochsen auf Rauke
m. Zitronenmarinade
Wurstsalat auf Kraut mit Ziegengouda
Geräuchertes Forellenfilet m. Apfeln
Alpenschinken-Kugel
Eierkuchen mit Flusskrebsschwänzen gefüllt
In Wein Teig gebackener Karfiol
mit Rahm-Gurken-Dip

Warm

Leberkäse im Ganzen*
Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrötchen
Schweinsbraten mit Kümmeljus und Miniknödel
Backendl-Filets mit Kartoffel-Gurkensalat
Gefüllte Schwammerln mit Spinat
Zwiebelfleckerln mit Petersilien-Kürbiskern-Pesto

Dessert

Bergkäse- Bavaria Blue Torte mit Obatzter u. Bärlauchbrot
Warmer Kaiserschmarren mit Apfelmus
Schokoladengugelhupf mit Vanillesauce
Limetten-Topfencreme mit gebeizten Beeren (portioniert)

ab 30 Personen pro Person 27,50 €
ab 50 Personen pro Person 26,50 €
ab 100 Personen pro Person 24,50 €

Saison- Buffets (Zeitlich begrenzt)

Buffer-Lenz (nur v. 15.4 bis 20.6)

Kalt

Gebratene Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern
Zarte Matjesstückchen an Joghurt-Apfelsauce
Schweinelachsbraten in Senfsauce mariniert m. Parmesan
Couscous Salat m. Kirschtomaten, Minze, Sesam u. Avocado
Gefüllte Räucherlachs Crêpes
Gemüsetörtchen mit Mozzarella
Zucchini-Cordon bleu mit Ital. Landschinken

Warm

Kraut-Hackfleischstrudel mit Feta und Dip*
Kabeljau Lions aus dem Ofen in Dillsauce und
Kleine Kartoffeln dazu Gurkensalat
Tafelspitz in Meerrettichsauce
Marktgemüse und Spargel mit Hollandaise
Yakitori Hähnchenspieße
Nudelaufguss mit Broccoli, Tomaten u. verschiedenen Käsesorten

Dessert

Käseplatte mit Feigensenf und Hausgebackenes
Zitronen-Tiramisu
Schokoladen Panna Cotta mit Vanillesauce
Melonen-Beerensalat

ab 30 Personen pro Person 27,50 €
ab 50 Personen pro Person 26,50 €
ab 100 Personen pro Person 24,50 €

*Nicht bestellbar in der
Kalenderwoche 21*

Kamin-Buffer (nur v. 1.11 bis 31.1)

Kalt

Honiglachs mit Walnüssen und
geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Kren
Vitello Tonnato (v. Schwein)
Kirschtomaten mit Mozzarella und Pesto
Gebratenes Gemüse und Fritata
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Eismeerkrabben mit Blutorangensauce
Marinierte Steakhüfte mit Senfmarinade u.
Parmesan

Warm

Entenbrust aus dem Rohr mit Apfelsauce
Kartoffelklöße, Rotkohl und Grünkohl
Nudelaufguss mit Tomaten, Broccoli und Feta
Pragerschinken und Kartoffelgratin
Cevapcici mit süßfeuriger Chinasauce

Dessert

Gewürzgrütze und Marmor-Pudding
Apfelcrumble mit Vanillesauce
Verschiedene Käsesorten mit Brotkörbchen

ab 20 Personen pro Person 29,50 €
ab 30 Personen pro Person 27,50 €
ab 50 Personen pro Person 26,50 €
ab 100 Personen pro Person 24,50 €

Veganes oder Veggie (austauschen oder zusätzlich)

Kalt

Rote Beete Carpaccio mit Mango, Minze-Walnuss Marinade und gebratenen Kräutersaitlingen

Kohlrabi scheiben mit Beeren-Koriandersauce u. Gemüse Nuggets

Zucchini schnitzel mit geräuchertem Tofu u. getr. Tomaten gefüllt Antipasti

Mini Frühlingsrollen und gefüllte Gemüse-Wraps mit China Dip

Warm

Soja-Gyros m. Pilzen und Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis

Linguine mit Olivenöl, geräucherter Tofu, Kräutersaitlingen, Kirschtomaten und rotem Curry

Sellerie Cordon bleu m. Bergkäse u. Spinat gefüllt

Suppen mind.3 Liter pro Sorte

(Suppen werden im Warmhalter und mit Brötchen geliefert, Preise verstehen sich pro Liter, 1 L = 5 = Portionen /Vegan bitte ansagen!

Tomatencremesuppe mit Basilikum	20,00 €
Rosa-Linsencremesuppe mit Himbeeressig vollendet	20,00 €
Maiscremesuppe mit Koriander abgeschmeckt	20,00 €
Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken	21,50 €
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen oder Maultaschen	23,50 €
Eintopf von Meeresfrüchten	24,50 €
Minestrone	21,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Würstchen oder Steinpilzen	24,50 €
Chili con carne	24,00 €
Broccolicremesuppe	20,00 €

Weitere Suppen / Eintöpfe auf Anfrage

Hauptgänge

(Hauptgänge werden im Warmhalter geliefert, ab 10 Portionen je Gericht, Preise pro Portion)

Schinkeneisbein ca. 1-1,2 kg mit Sauerkraut, Erbspüree, Senf und Kartoffeln	17,50 €
Schweinekrustenbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Klößen	14,50 €
Überbackene Schweinesteaks mit Tomate, Kräutern, Zwiebeln dazu Kartoffelgratin u. Salatteller	14,50 €
Schweinefiletsteaks auf Gorgonzolasauce mit Broccoli und Gnocchi	16,50 €
Scheiben vom Kasselerrücken mit Champignonsauce überbacken dazu Folienkartoffeln und Schnittlauchquark	14,50 €
Streifen von der Poulardenbrust mit Champignons, Schwarzwurzel in Estragon-Sensauce und Gemüserais	11,50 €
Scheiben von der Lammkeule in Thymianjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	19,50 €
Gänsebrust ca. 500g Rohg. mit Apfelsauce, Grünkohl, Rotkohl, u. Kartoffelklößen	22,50 €
½ Ente ca. 1200g Rohg. mit Orangen-Majoransauce, Rotkohl, Rahmkraut und Kartoffelklößen	21,50 €
Rindergulasch mit Spätzle und Salatteller	18,50 €
Krautwickel mit Schinken-Käsemantel auf Kräuter-Specksauce mit Gemüse-Kartoffelpfanne	15,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Linsengemüse mit Karotten und Kartoffeln	18,50 €
Lachsschnitte mit Dillsauce, Spinat und Kartoffelgratin	18,50 €
Duett vom gebratenem Zanderfilet und Garnelenspieß an Hummersauce verschiedene Gemüse und Basmatireis	22,50 €

½ Berliner Schrippe oder Canapees, hausgebacken

gemischt belegt mit z. B. Lachs, Käse, Brie, Braten, Schinken, Salami, Thunfisch, Eiersalat, Bratei, Tomate-Mozzarella

ab 100 Stk. pro Stück 2,90 €

Pasta und Aufläufe (ab 10 Port.)

Lasagne Bolognese oder vegetarisch	8,50 €
Kartoffel-Lasagne mit Thunfisch oder Chili oder Gemüse	8,50 €
Spaghetti m. Peperoni, Knob., Tomaten, Pesto, Olivenöl	8,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schinken	8,50 €
Bandnudeln mit Poulardenbrust o. Gemüse in Sahne-Tomatensauce	9,50 €
Lachscrêpes mit Spinat und Käse gefüllt auf Kräutersauce	9,50 €
Champignons gefüllt mit Spinat u. Käse überb. St.	3,50 €

Hausgemachte Desserts (mind.2Kg pro Sorte)

(Die angegebenen Preise verstehen sich pro Kg 1 Kg = ca. 6 Port)

Rote Grütze	17,00 €
Mousse au Chocolate (hell o.dunkel, mit Vanille o. Beerensauce)	20,00 €
Frischer Obstsalat	20,00 €
Tirami Su (ohne Ei)	19,00 €
Warmer Obst-Crumble (Obst mit Toffeesauce und Streuseln)	18,00 €
Panna Cotta mit Beerensauce	15,00 €
Creme Caramel	19,00 €
Erdbeer-Melonen-Salat	19,00 €
Schokoladenpudding	17,00 €
Griesauflauf mit Früchten	17,00 €
Erdbeer-Ricotta	19,00 €
Obstspieße	Stk 3,00 €
Marmorpudding	17,00 €

Kuchen

Blechkuchen hausgebacken, versch. Sorten, ca.20 Port, zB. Apfel-Streusel 31,50 €

Gastronomie mit Bewirtung und unseren Buffets

Zum Kühlen Grunde

Lotosweg 88 Ecke Seebadstr.
13467 Berlin-Lübars
Tel.030/40584815

Casino VFB Hermsdorf (bis ca. 80 Pers.)

Fußballabteilung
Am Ried 5 (Ecke Seebadstr.)
13467 Berlin-Hermsdorf
Frau Weber
Tel: 0173 210 59 89

al2 Cocktailbar (bis ca. 60 Pers.)

Pfalzburgerstr. 83
10719 Berlin-Charlottenburg
Herr Schulzendorf
Tel: 0172 3020008
www.al2cocktailbar.de

Zur Schmalzstulle

Niederstr. 45
16548 Glienicke-Nordbahn
Tel/Fax: 033056 / 427245
www.zur-schmalzstulle.de

Bar Frohnau

Welfenallee 6
13465 Berlin
Tel. 030 / 406 36267
- 2 Terrassen -

Schützengilde Tegel

Buddestr. 1
13507 Berlin
Tel. 030 / 433 3470

Congo-Treff (Bis ca. 120 Pers.)

Göschenstr. 9-28
13437 Berlin
Tel. 030/ 4146191

Transformator Frohnau

VinoMusica GmbH
Fürstendamm 40
13465 Berlin
Tel. 030/ 60275159

Bergschloß-TV Waidmannslust e.V.

Waidmannsluster Damm 178
13469 Berlin
Tel. 030/ 4113020

Miet- und Feerräume

Centre Bagatelle

Zeltinger Str. 6 13465
Berlin
Tel. 030 / 401 050 60

Bürgerhaus Gemeinde Glienicke-Nordbahn

Moskauer Straße 20
16548 Glienicke
Ansprechpartner:
Rathaus: Fr. Lindig 033056 / 69 217
Fr. Siebenhümer033056 / 69251

Förderverein Historische Mönchmühle e.V.

Bis ca. 100 Pers.

Mönchmühlenallee 3
16567 Mühlenbeck
Tel. 033056/81091
Fax 033056/42414

Stadtclubhaus Hennigsdorf

Saal m. Bühne, Nebenräume bis ca. 300 Pers.

Edisonstr. 1
16761 Hennigsdorf
Tel. 03302/ 810637
Fax 03302/ 234694

Bürgerhaus Stolpe- Hohen- Neuendorf

Dorfstr. 19
16540 Hohen Neuendorf- OT. Stolpe
Tel. 03303/ 528201 oder 03303/ 528131
Fax 03303/ 5284060 oder 03303/ 5284061

Evangel. Kirchenkreis Reinickendorf

Hermann-Ehlers-Haus

Alt-Wittenau 70
13437 Berlin
Tel. 030/4111919
Bis 200 Pers.,4 Räume, Vorraum, Bühne, 544qm

Bestellablauf / Allgemeine Information

Schritt 1: Termin blocken:

Bitte schnellstmöglich Wunschtermin reservieren, wir haben nur begrenzte Kapazitäten.

Dabei angeben:

- Name
- Telefonnummer
- Datum / Uhrzeit
- Ort (Bezirk)
- Personenzahl

Schritt 2: Bestellung:

spätestens 7 Werktage vor Termin:
telefonisch, per Fax oder **per email**
(**neys.partyservice@alice-dsl.net**).

Aus Zeitgründen erfolgt keine e-mail Korrespondenz - bitte klären Sie Ihre Fragen telefonisch.
Bestellungen und Absprachen am besten:

Für individuelle Angebote benötigen wir: Datum, Bezirk, Personenzahl,- Speisen / Ausstattungswunsch oder Preisvorstellung
Bestellungen sind erst nach Bestätigung fix.

Stornierungen bis 7 Tage vor Termin (kostenfrei)

Lieferung: An-Abfahrt (bei langem Anfahrtsweg evtl. Aufschlag)
Lieferung grundsätzl. bis Gebäude Eingangstür
wichtig: Fußweg vom Lkw zum Buffet angeben.
zB. Kolonien, Etagen

Wieviel Platz: pro 10 Personen ca. 1m² (zB. 45 Pers. = 4-5m lang x 0.80 – 1,00m tief, auch verteilt)

Zahlung: bei Lieferung bar oder Überweisung

Abholung: Termin wird bei Lieferung vereinbart
Wichtig: bei Abholung am selben Tag, dies bei der Bestellung angeben.

Geschirrrückgabe: Zusammen gestellt ohne Müll u. Speisereste
Bei Speiseresten bis 1€ pro Person

Mehrwertsteuer: 7% bei Speisen, 19% bei Getränken/Ausstattung, 19% bei Speisen und Ausstattung zusammen

Preis- und Lieferänderung sind vorbehalten.
Ältere Prospekte verlieren ihre Gültigkeit.

Produktinformationen

Speisen mit Mayonnaise sind mit den Konservierungsstoffen Sorbin-Säure und Benzoesäure haltbar gemacht. Silberzwiebeln und Meerrettich sind geschwefelt, Oliven sind geschwärzt. Marzipan, Belegfrüchte und Deutscher Kaviar enthalten Farbstoff

Allergiker müssen grundsätzlich davon ausgehen das allergische Inhaltsstoffe in den Speisen enthalten sind

Wenn notwendig bitte telefonisch absprechen !

Unsere häufigsten Antworten

-Alle Preise ohne MwSt.

-Die Buffets werden aufgebaut

-Keine Speisenschilder

-Abholung des Buffets frühestens nächster Tag
Die Zeit bei Lieferung mit dem Fahrer besprechen.

-Barzahlung bei Lieferung oder Abholung

-Bei Überweisung wird eine Rechnung zugeschickt.

-Mindestbestellwert bei Lieferung ab 550,00€
möglich oder bei selber Abholung ab 500,00€
Montags um 1500€

-Warmhalter sind im Preis enthalten

-Sie haben für ca. 6 Stunden Brennpaste dabei

-Fläche für das Buffet: alle 10 Personen 1 qm

-Vorleger für die Speisen sind nicht automatisch dabei (bitte bestellen)

-Keine weiteren Kosten für Geschirr Reinigung

-Bitte keine Speisereste und Müllentsorgung

-Das Eigentum vom Partyservice bitte Zusammenstellen bei der Abholung

Lieferung muss von Hermsdorf bis vor Ihre Tür möglich sein !

Bitte achten sie auf: Straßenfeste, Straßensperrungen, Baustellen, Sportveranstaltungen, Sternfahrten.