

gültig ab
1.4.2015

Grütter's Party-Service

Wir lieben
Lebensmittel.

Sehr geehrte Kundschaft!

Der Name Grütter steht für eine lange, traditionelle Familiengeschichte im Fleischerhandwerk. Qualität, Service und Frische stehen seit mehr als 60 Jahren als Aushängeschild der Familie. Nunmehr gilt es für uns, diese Tradition weiterzuführen.

Ihre Familie



 **0 23 02/97 20 26**
www.partyservicegruetter.de



EDEKA Markt
Familie Grütter

Meesmannstraße 37 · 58456 Witten-Herbede

Bitte beachten Sie unsere
geänderten Lieferbedingungen!

Es ist angerichtet ...

... mit dieser Auswahl an Speisen und Fleischspezialitäten hoffen wir, Ihnen den lästigen Stress der Vorbereitung abzunehmen.

Wir hoffen, für Sie und Ihre Gäste ein Fest für Gaumen und Auge zu bieten. Mit unseren Buffets möchten wir zum Gelingen Ihres Festes beitragen.

Alle Speisen können natürlich individuell von Ihnen zusammengestellt werden.

Wir helfen Ihnen gern bei der Vorbereitung und Auswahl. Unser EDEKA-Grütter-TEAM steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Unsere Lieferbedingungen:

Wir liefern Ihr Buffet ab einem Mindestauftragswert von 100,- Euro. Unter diesem Betrag erbitten wir eine Selbstabholung.

Von Montag bis Samstag in der Zeit von 8 bis 19 Uhr. (Bitte beachten Sie unsere Lieferkonditionen auf der Rückseite.)

An Sonn und Feiertagen ist unsere Küche geschlossen. (Ausgenommen sind Kommunion und Konfirmation.)

Am Heiligabend haben Sie die Möglichkeit bis 13 Uhr Ihr Buffet selbst abzuholen.

Ihre Bestellung richten Sie bitte eine Woche vor Ihrem Fest an uns.

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der Rückseite.



Vorsuppen

ab 10 Personen

1. Kräftige Gulaschsuppe „Ungarische Art“ 3,80 Euro
2. Kräftige Rindfleischsuppe mit frischem Gemüse 4,00 Euro
3. Waldpilzsuppe Försterin mit frischen Kräutern 4,00 Euro
4. Hochzeitssuppe mit frischem Eierstich und hausgemachten Markklößen 4,50 Euro
5. Russische Soljanka 3,80 Euro
6. Käselauchcremesuppe mit Hackfleischeinlage 3,80 Euro
7. Broccolicremesuppe 3,80 Euro
8. Spargelcremesuppe. 4,50 Euro
9. Knoblauchcremesuppe 3,80 Euro
10. Kräftige Gemüsesuppe 3,80 Euro
11. Kräftige Hühnersuppe 3,80 Euro

(Portion pro Person 250 ml)



Vorspeisen

ab 10 Personen

12. Krabbencocktail im Cocktailglas 4,50 Euro
13. Geflügelcocktail im Cocktailglas 4,50 Euro
14. Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel 2,80 Euro
15. Tomate-Mozzarella an frischem Basilikum mit Balsamico-Dressing. 3,00 Euro
16. Gefüllte Eier mit einer Lachs- oder Kräuterfarce (2 halbe) 1,50 Euro
17. Schweinefiletmedaillons in Blätterteig (2 Stück) 4,50 Euro
18. Partymettendchen -,80 Euro
19. Frankfurter Schinkenmettendchen 1,20 Euro
20. Schinken-Spargelröllchen gefüllt mit Fleischsalat (2 Stück) 2,50 Euro



Belegte Brot- und Brötchenspezialitäten

ab 10 Personen

Brötchenhälfte belegt mit (Preis pro Hälfte)

21. Aufschnitt oder Käse 1,60 Euro
22. Schinken oder Bratenaufschnitt 2,00 Euro
23. Lachs oder Forellenfilet 2,50 Euro

Party-Röggelchen belegt mit (Preis pro Stück)	ab 10 Personen
24. Aufschnitt oder Käse	1,20 Euro
25. Schinken oder Bratenaufschnitt	1,50 Euro
26. Lachs oder Forellenfilet	2,00 Euro

Weizenbaguette belegt mit (Preis pro Stück)	ab 10 Personen
27. Aufschnitt oder Käse	1,20 Euro
28. Schinken oder Bratenaufschnitt	1,50 Euro
29. Lachs oder Forellenfilet	2,00 Euro

Knusprig gebraten (Preis pro Stück)	ab 10 Personen
30. Partyschnitzel vom Schwein	1,80 Euro
31. Partyschnitzel vom Hähnchen oder Pute	2,20 Euro
32. Partysnäckchen	1,50 Euro

Brötchenkorb gemischt	ab 10 Personen
33. Partybrötchen, 2 Stück pro Person	-,60 Euro
34. Weizenbaguette	2,90 Euro
35. Roggenbaguette	2,90 Euro
36. Hausgemachte Kräuterbutter, ab 10 Personen	-,70 Euro
37. Aioli Creme	1,00 Euro



Fingerfood

ab 10 Personen

38. Valentinas gefüllte Käserolle, 3 Stück pro Person	4,00 Euro
39. Crêpe-Röllchen mit Lachs, 3 Stück pro Person	3,50 Euro
40. Hähnchenunterkeule im Knuspermantel	2,00 Euro
41. Hackbällchen-Sandwiches, 2 Stück	4,00 Euro
42. Blätterteigröllchen verschieden gefüllt, 2 Stück	3,00 Euro
43. Mini-Haxen vom Schwein	2,50 Euro
44. Hühnerbrüstchen mit Curry-Honig-Kruste, 2 Stück	3,00 Euro
45. Putenspießchen mit Früchten, 2 Stück	3,00 Euro
46. Garnierte Frikadellen-Spießchen, 2 Stück	3,00 Euro
47. Garnierte Würfelspieße, 2 Stück	2,50 Euro
48. Garnielenspießchen, 2 Stück	4,00 Euro
49. Gefüllte Champignon-Köpfe mit Käse überbacken, 2 Stück	3,50 Euro



Kalte Platten

50. Rustikale Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten am Stück, **ab 6 Personen** **Preis pro Person 3,- Euro**

51. Fischplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Räucherfischen und Marinaden (Räucherlachs, Matjes, Ger. Forellenfilets, Scampi-Spießchen, Heringsröllchen, u.s.w.).

Ab 6 Personen **Preis pro Person** ab 6,90 Euro

Weitere Kalte Platten entnehmen Sie bitte unserer Broschüre für kalte Platten.



„Das Frühstücksbuffet“

52. Rührei mit frischen Kräutern, gegrillter Bacon-Speck, gegrillte Nürnberger Würstchen, eine Auswahl an Frischwurst, Salami, gekochter Schinken, Bratenaufschnitt, Roher Schinken.

Eine kleine Käseplatte mit Käsespezialitäten am Stück wie auch verschiedene Sorten an Käseaufschnitt. Grütters Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln, ein Brotkorb mit frischen verschiedenen Brötchen, Land- und Roggenbrot, dazu reichen wir ein gekochtes Ei, deutsche Butter und Konfitüre, Nutella und Honig.

Ab 10 Personen **Preis pro Person** 13,50 Euro



„Unser Brunch-Buffet“

53. Eine herzhafte Gulaschsuppe, Rührei mit Krabben, gegrillte Nürnberger Würstchen, eine Fischplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Räucher-Spezialitäten und Marinaden, eine gemischte Aufschnitt-Platte mit Salami,

Schinken, Frischwurst, Frankfurter Schinkenmettwurstchen, eine rustikale Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten am Stück, wie auch als Aufschnitt. Grütters Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln, kleine Partyschnitzel und herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat.

Ein gemischter Brötchenkorb mit verschiedenen Brötchen-Sorten und Weizenbaguette, dazu reichen wir deutsche Butter und eine Auswahl an Konfitüren.

Ab 15 Personen **Preis pro Person** 21,00 Euro

Unsere kalten Buffets

54. Unsere Fußballplatte

Knusprige Partyschnitzel, Hackfleischbällchen, Drumsticks (Hähnchenunterschenkel), Schinkenmettwürstchen frisch aus dem Rauch, dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat. Brötchenkorb, bestehend aus Baguette, gemischten Brötchen und hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter.

Ab 10 Personen **Preis pro Person** 12,80 Euro

55. Die neue Mailänderplatte

Knusprige Mailänder Putenschnitzelchen, Hackfleischbällchen, Partyschnitzelchen vom Schwein, Schweinefiletmedaillons in Blätterteig, Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum, Melonenspalten mit Parmaschinken und eine kleine Käseplatte. Dazu reichen wir einen fruchtigen Krabbensalat und einen frischen Italienischen Salat.

Gemischter Brötchenkorb mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter

Ab 10 Personen **Preis pro Person** 18,50 Euro

56. Die rustikale Jausenplatte

Deftige Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Sülzwurst, Aalrauchmettwurst. Verschiedene Schinkenspezialitäten, Grütters herzhaftes Schinkenmett. Backschinken in Scheiben.

Eine Auswahl an deftigen Käsesorten am Stück. Dazu ein Hausgemachter Rettich- und Sauerkrautsalat. Als Beilage reichen wir Fassgurken, Meerrettich, Mostrich und Griebenschmalz. Ein deftiges Landbrot sollte die ideale Unterlage sein.

Ab 10 Personen **Preis pro Person** 14,50 Euro

57. Das Rustikale Buffet

Schinken und Salamispezialitäten, Partyrikadellen, Schinken-Spargelröllchen, Schinkenmettwürstchen, Schinkenmettschwein mit Zwiebeln, gefüllte Eier mit Kräuterfarce, rustikale Käseplatte, hausgemachter Kartoffelsalat und Krautsalat, gemischter Brötchenkorb mit Knoblauch-Kräuterbutter

Ab 10 Personen **Preis pro Person** 16,00 Euro

58. Kinderbuffet „Kinderparty“

Spaghetti Bolognese, kleine Hähnchenschnitzel, Minifrikadellen, Nudelsalat, verschiedene Brötchen, Wackelpudding – rot oder grün, mit Vanillesauce

Ab 10 Personen **Preis pro Person** 8,90 Euro



Unsere Bratenspezialitäten

Ca. 250 g pro Person

Vom Rind

ab 10 Personen

- 59. Rindergulasch in einer würzigen Sauce 5,90 Euro
- 60. Geschnetzeltes „Stroganoff-Art“ 6,90 Euro
- 61. Rinderbraten in pikanter Rotweinsauce 5,90 Euro
- 62. Rouladen nach Hausfrauenart (Speck und Zwiebeln) Minis, 2 Stck. p. P. 6,90 Euro
- 63. Rinderfilet „Wellington“ in einer Brotkruste **(ab 10 Personen)** 15,50 Euro
- 64. Rinderfiletsteak an einer Champignon-Weinsauce 13,50 Euro
- 65. Rustikales Roastbeef in Senf-Kräuterkruste **(ab 10 Personen)** 11,90 Euro
- 66. Rheinischer Sauerbraten mit Gemüse und Rosinen 7,50 Euro
- 67. Westfälischer Tafelspitz mit hausgemachter Remouladensauce 7,50 Euro

Vom Schwein

ab 10 Personen

- 68. Schweinegulasch in einer würzigen Sauce 4,50 Euro
- 69. Geschnetzeltes in einer Kräuter-Rahmsauce mit/ohne Pilze 4,80 Euro
- 70. Geschnetzeltes nach „Gyros-Art“ 4,50 Euro
- 71. Rouladen mit Mett- und Fetakäsefüllung (2 Stck. p. Pers.) 5,90 Euro
- 72. Gefüllte Schweinefilet mit Spinat und Fetakäse 9,90 Euro
- 73. Schweinefilet in einer Kräuter-Rahmsauce mit Champignons 9,00 Euro
- 74. Krustenbackschinken mit Sauce 4,50 Euro
- 75. Kasslerbraten mit Sauce 4,80 Euro
- 76. Kassler in Blätterteig 5,60 Euro
- 77. Römerbraten in Gemüse gebacken 5,50 Euro
- 78. Madeirabraten 5,00 Euro
- 79. Jägerbraten in einer Champignon-Rahmsauce 5,00 Euro
- 80. Spießbraten gefüllt mit Zwiebel 4,50 Euro
- 81. Nackenbraten mit Sauce 4,50 Euro
- 82. Salzbraten mit Sauce (Nacken) 4,50 Euro
- 83. Schaschlik in einer pikanten Paprika-Tomatensauce (2 Stck. p. Pers.) 5,00 Euro
- 84. Schnitzel „Wiener Art“ wahlweise hausgemachte Jäger- oder Zigeunersauce 5,50 Euro
- 85. Überbackene Schnitzel (z.B. Hawaii oder Milanaise-Art) 5,50 Euro

Gefüllte Schweinebraten	ab 10 Personen
86. Gefüllt mit Zwiebeln und Knoblauch	5,00 Euro
87. Gefüllt mit Käse-Broccoli	5,00 Euro
88. Gefüllt mit Trockenfrüchten mit Currysauce	5,00 Euro
89. Gefüllt mit Paprika-Salami-Käse-Porree	5,00 Euro
90. Gefüllt mit Mett-Paprika-Zwiebeln	5,00 Euro

Wild	ab 10 Personen
(Saisonal)	Preise saisonal
91. Rehulasch an einer Bordeauxsauce	Euro
92. Wildschweinbraten aus der Keule, in pikanter Sauce mit Preiselbeeren	Euro
93. Rehrücken auf geschmorten Pfifferlingen	Euro
(Weitere Spezialitäten auf Anfrage.)	

Lammspezialitäten	ab 10 Personen
94. Lammkeulenbraten an einer Rosmarinsauce	12,50 Euro
95. Gefüllte Lammkeule mit Knoblauch-Blattspinat und Pinienkernen	13,50 Euro
96. Gegrillte Lammfiletspieße, 3 Stück pro Person	13,50 Euro
97. Gegrillte Lammkoteletts, 3 Stück pro Person	9,90 Euro

Putenspezialitäten	ab 10 Personen
98. Zartes Putenfilet	5,50 Euro
99. Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce	5,80 Euro
100. Filetbraten an einer Curry-Früchtesauce	5,80 Euro
101. Gefüllte Putenröllchen mit Spinat und Fetakäse, 2 Stück	6,50 Euro
102. Putenrollbraten gefüllt mit Trockenfrüchten	5,20 Euro
103. Jägerbraten an einer Champignon-Rahmsauce	5,50 Euro
104. Filetbraten an einer Tomaten-Paprika-Rahmsauce	5,50 Euro
105. Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Jäger- oder Zigeunersauce	5,50 Euro
106. Putenschnitzel überbacken (z.B. Hawaii oder Milanaise).	5,50 Euro



Aus dem zarten Hähnchenfilet

ab 10 Personen

- 107. Überbackenes Hähnchenfilet „Hawai“ mit Käse und Ananas 5,50 Euro
- 108. Hähnchenfilet an einer Kräuterrahmsauce..... 5,00 Euro
- 109. Hähnchenfilet mit Spinat und Fetakäse, 2 Stück..... 6,50 Euro
- 110. Überbackenes Hähnchenfilet mit Tomate-Käsekruste 5,50 Euro
- 111. Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Jäger oder Zigeunersauce 5,50 Euro

Neues vom Grill

ab 10 Personen

- 112. „Matadorspieße“ herzhaft mariniertes Schnitzelfleisch
und verschiedenes Gemüse auf einem 30 cm langen Edelstahlspieß 5,00 Euro
- 113. Mariniertes Nackensteak..... 3,00 Euro


(Weitere Grillspezialitäten finden Sie unter unseren Bratenspezialitäten.)



Fisch

ab 10 Personen

Ca. 250-300 g pro Person (Fischangebote nach Tagespreis)

- 114. Lachsfilet auf Knoblauch-Blattspinat an einer Kräutersauce 9,90 Euro
- 115. Lachsfilet mit einer Kartoffel-Kräuterhaube an einer Dillsauce 10,50 Euro
-  116. Gegrilltes Lachssteak mit einer Kräuterkruste 8,50 Euro
- 117. Pangasiusfilet an einer Kräuterkruste 6,50 Euro
- 118. Pangasiusfilet an einer Dill-Zitronensauce 6,50 Euro
- 119. Victoriabarschfilet unter einer Kräuterhaube 8,80 Euro
- 120. Schollenfiletröllchen, gefüllt..... 12,90 Euro
- 121. Pikante Garnelenpfanne 13,50 Euro
- 122. Miesmuscheln „Rheinische Art“ (dazu Schwarzbrot) 7,50 Euro
- 123. Muscheln in Tomaten-Knoblauchsauce..... 7,90 Euro
- 124. Garnelen vom Grill am Spieß, 2 Stück..... 8,00 Euro

(Weitere Spezialitäten auf Anfrage.)





Beilagen

ab 10 Personen

250 g pro Person

- | | |
|--|-----------|
| 125. Kartoffelgratin mit Käse überbacken (unser Klassiker) | 2,20 Euro |
| 126. Kartoffelklöße oder Semmelknödel | 2,00 Euro |
| 127. Böhmisches Knödel | 2,50 Euro |
| 128. Salzkartoffeln | 2,00 Euro |
| 129. Kartoffelpüree mit frischem Schnittlauch | 2,00 Euro |
| 130. Petersilienkartoffeln | 2,10 Euro |
| 131. Schmorke mit Rosmarin und Knoblauch | 2,00 Euro |
| 132. Bratkartoffeln | 2,20 Euro |
| 133. Ofenkartoffel in Folie an einer Kartoffel-Knoblauchcreme, 1 Stück | 2,50 Euro |
| 134. Warmer Kartoffelsalat | 2,10 Euro |
| 135. Gnocci | 2,00 Euro |
| 136. Schupfnudeln herzhaft in Butter gebraten | 2,00 Euro |
| 137. Kartoffelkroketten | 2,00 Euro |
| 138. Kartoffelröstis | 2,00 Euro |
| 139. Pommes Frites | 2,00 Euro |
| 140. Spätzle | 2,00 Euro |
| 141. Tortellini mit oder ohne Fleischfüllung | 2,50 Euro |
| 142. Spirelli-Nudeln oder Spaghetti | 2,00 Euro |
| 143. Bandnudeln oder Vollkornnudeln | 2,20 Euro |
| 144. Butterreis oder Basmati Reis | 2,00 Euro |
| 145. Wildreis | 2,20 Euro |





Gemüsebeilagen

ab 10 Personen

200 g pro Person

- 146. Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise (Erbsen u. Kaisermöhren, Blumenkohl-Broccoli, Rosenkohl, blanchiert) 3,90 Euro
- 147. Prinzessbohnen im Speckmantel, 2 Stück pro Person 3,50 Euro
- 148. Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise 3,00 Euro
- 149. Schmorkraut mit Speck und Zwiebeln 2,80 Euro
- 150. Ananas-Sauerkraut 2,50 Euro
- 151. Speckbohnen 2,50 Euro
- 152. Apfelrotkohl 2,00 Euro
- 153. Paprika-Zucchini Gemüsepfanne 4,50 Euro
- 154. Mandelbroccoli 3,50 Euro
- 155. Frittierte Blumenkohlröschen 5,50 Euro
- 156. Knoblauch-Blattspinat mit Feta überbacken und Pinienkernen 5,00 Euro
- 157. Champignon-Pfanne mit Knoblauch-Kräuter und Creme Fraiche 4,50 Euro
- 158. Zuckerschoten in einer feurigen Tomatensauce 5,00 Euro
- 159. Sauce Hollandaise 1,50 Euro

Saisonales Gemüse

Preise saisonal

- 160. Grüner oder weißer Spargel mit Sauce Hollandaise Euro
- 161. Pfifferling-Pfanne mit frischen Kräutern und Creme-Fraiche Euro



Aufläufe und Vegetarisches

ab 10 Personen

Preise für 250 g pro Person als Beilagenmenge

- 162. Kartoffelauflauf mit Knoblauch-Blattspinat 2,90 Euro
- 163. Kartoffelauflauf mit Broccoli und Tomaten 3,50 Euro
- 164. Gemüseauflauf mit Zucchini, Auberginen, Möhren, Paprika 4,00 Euro
- 165. Maccaroniauflauf mit Tomaten, Käse und Pilzen 3,50 Euro
- 166. Spaghettitorte mit Tomatensauce und Käse überbacken 3,50 Euro
- 167. Überbackene Tortellini in Rahmsauce und Käse 4,00 Euro
- 168. Gemüselasagne 4,50 Euro

(Als Hauptgericht bitte doppelte Menge kalkulieren.)



Weitere Aufläufe

ab 10 Personen

- 169. Kartoffelauflauf mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Käse . . . 3,50 Euro
- 170. Broccoli-Schinkenauflauf mit Tortellini und Käse 4,50 Euro
- 171. Hackfleischauflauf mit Möhren, Zucchini und Weißkohl 4,00 Euro
- 172. Maccaroniauflauf mit Hackfleisch und Tomaten 4,00 Euro
- 173. Spaghettitorte mit Schinken, Salami und Tomaten 4,00 Euro
- 174. Lasagne „Bolognese Art“ 4,00 Euro



Traditionelle Gerichte

ab 10 Personen

- 175. Frischer Grünkohl mit Mettwurst,
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 7,50 Euro
- 176. „Grüters“ Grillhaxe mit oder ohne Schwarte,
Schmorkraut und Kartoffelpüree 9,90 Euro
- 177. Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Schmorkraut 7,50 Euro
- 178. Rheinische Miesmuscheln mit Pumpnickel und Butter 8,90 Euro
- 179. Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln, Senfgurken oder Rote Beete. 10,90 Euro
- 180. Gänsekeule mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl saisonal
- 181. Gefüllte Weihnachtsgans mit Semmelklößen und Apfelrotkohl saisonal

Eintöpfe

ab 20 Personen



Ideal für Vereinsfeste und Großveranstaltungen

Portion pro Person 500 ml

- 182. Erbseneintopf mit Fleischeinlage 5,00 Euro
- 183. Linseneintopf mit Fleischeinlage 5,00 Euro
- 184. Gulascheintopf mit Kartoffelstücken 5,00 Euro
- 185. Chili con Carne herzhaft feurig 5,00 Euro
- 186. Gemüseeintopf mit Fleischeinlage 5,00 Euro
- 187. Serbischer Bohneneintopf mit Fleischeinlage feurig 5,00 Euro
- 188. Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage 5,00 Euro

Edelstahlthermobehälter bis 100 l vorhanden



Aus unserer Salatbar

ab 10 Personen

Alle Salate sind hausgemacht und ohne Zusatz
von Konservierungsstoffen.

Pro Person berechnen wir 200 g

189. Broccoli-Schinken-Salat	2,90 Euro
190. Eiersalat	2,50 Euro
191. Geflügelsalat „Hawaii“	3,80 Euro
192. Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	2,90 Euro
193. Italienischer Salat mit Kochschinken und Käse	2,90 Euro
194. Nudelsalat	2,90 Euro
195. Kartoffelsalat	2,90 Euro
196. Krautsalat „Kutscher“ mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch	2,50 Euro
197. Krautsalat	1,80 Euro
198. Krabbensalat	5,50 Euro
199. Rohkostplatte	3,90 Euro
200. Rindfleischsalat „Jäger-Art“	4,50 Euro
201. Schichtsalat	3,50 Euro
202. Thunfischsalat	4,90 Euro
203. Tomaten-Reissalat	3,50 Euro
204. Waldorfsalat	3,50 Euro





Desserts

ab 10 Personen

Preis pro Portion

205. Bayrische Creme	3,50 Euro
206. Erdbeerschaum	3,90 Euro
207. Exotischer Fruchtsalat	5,50 Euro
208. Fruchtquark mit frischen Früchten	3,00 Euro
209. Götterspeise wahlweise rot oder grün mit Vanillesauce.....	2,00 Euro
210. Herrencreme	3,50 Euro
211. Kaiserschmarren	3,50 Euro
212. Kokosananastreum mit Rum	3,50 Euro
213. Mousse au Chocolat	4,00 Euro
214. Orangendessert	3,50 Euro
215. Obstsalat mit Vanillesauce	4,00 Euro
216. Rote Grütze mit Vanillesauce	2,90 Euro
217. Tiramisu.....	4,00 Euro
218. Vanillepudding mit Himbeeren	2,50 Euro
219. Vanille- oder Schokopudding	1,80 Euro
220. Rot- oder Weißweincreme	3,50 Euro



Geschäftsbedingungen



Anlieferung

Die Lieferung der *warmen* Gerichte erfolgt mit Brennpaste beheizbaren Thermotöpfen innerhalb des vereinbarten Zeitraumes. Sollten dennoch kleine Zeitverschiebungen auftreten, bitten wir um Verständnis. Natürlich können auch kleine Mengen sowie Platten wie gewohnt bei uns abgeholt werden.

Rückgabe

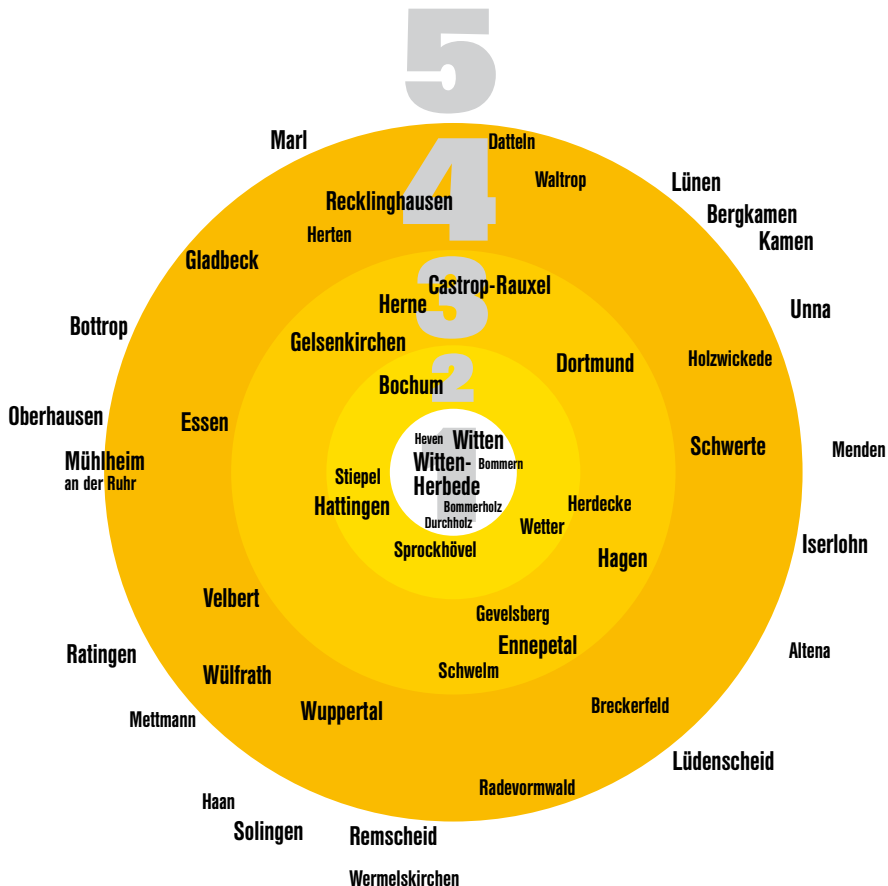
Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in sauberem Zustand zum vereinbarten Termin an uns zurückzugeben (bitte keine Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden). Für nicht zurückgegebene, beschädigte oder nicht sachgemäß behandelte Teile haftet der Kunde. Selbstverständlich nehmen wir auch sämtliches Geschirr ungereinigt gegen Berechnung zurück.

Abholung

Die Abholung der Gegenstände durch uns erfolgt nach vorheriger Vereinbarung und gegen Berechnung.

Bezahlung

Die hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche 19 % Mehrwertsteuer. Die Bezahlung der Speisen entrichten Sie entweder beim Fahrer vor Ort oder Sie zahlen bei Rückgabe des Geschirrs. Natürlich akzeptieren wir auch Ihre EC-Karte in Verbindung mit Ihrer PIN-Nummer oder eine Überweisung.



Für die Anlieferung berechnen wir folgende Pauschalen (in Euro):

Anlieferung	
Zone 1	Warenwert unter 150,00 Euro = 10,00 Euro
Zone 2	20,00 Euro
Zone 3	30,00 Euro
Zone 4	40,00 Euro
Zone 5	Warenwert unter 250,00 Euro = 50,00 Euro Warenwert über 250,00 Euro = 20,00 Euro

Liegt der Lieferort außerhalb der Zone 5, erfolgt die Berechnung der Anlieferung nach Absprache. Die Lieferung und der Aufbau von Geschirr erfolgt ebenfalls gegen Berechnung nach Absprache.

EDEKA Markt Familie Grütter, Meesmannstr. 37, 58456 Witten-Herbede

**Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 7.30-20.00 Uhr,
Sa. 7.30-18.00 Uhr**

**☎ 0 23 02/97 20 26
www.partyservicegruetter.de**