

Duesmann

Bäckerei • Konditorei • Catering-Service



„ganz nach Ihrem Geschmack“



Menükarte

Verehrter Kunde !

Die in diesem Prospekt aufgeführten Menüs und kalten Platten können selbstverständlich nach Ihren Wünschen ergänzt und geändert werden.

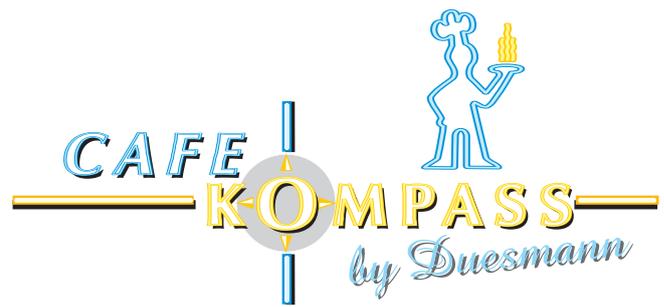
Durch unsere langjährige Erfahrung im Partyservice und unser eingespieltes Team, garantieren wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Festlichkeit.

Unsere Referenzen reichen von Geburtstagsfeiern, kleinen Empfängen für Geschäftsfreunde bis hin zum großen Betriebsjubiläum mit mehr als 2000 Gästen.

Rufen Sie uns doch einfach mal an, wir stehen Ihnen gerne mit unserer Beratung und Erfahrung zur Seite.



„ganz nach Ihrem Geschmack“



Ochtruper Straße 222 · 48599 Gronau
Tel.: 02562/701273 · Fax: 02562/701274



Suchen Sie Räumlichkeiten
für eine Geburtstagsparty, ein Jubiläum,
ein Betriebsfest oder feiern Sie bald
Ihre Hochzeit ?

Wir bieten Ihnen in unserem
Café Kompass die passende Lokalität.

Bei uns können Sie in gemütlicher
Atmosphäre feiern mit 30-100 Personen.

Das warme, kalte Büffet und natürlich
auch die Getränke stellen wir nach Ihren
Wünschen individuell zusammen.

Ist unser Cafe Kompass zu klein, bieten wir
Ihnen auch gerne andere Lösungen an.

Alles aus einer Hand vom Aufbau über
Bestuhlung, Dekoration, Getränken, warmen
und kalten Büffets und vieles mehr.....

Sie laden Ihre Gäste ein und wir kümmern
uns mit unserem eingespieltem Team um
den Rest.



Unsere Highlights, damit Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis wird

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit norwegischem Lachs in einer großen Pfanne vor Ort frisch zubereitet. Dies ist ein Erlebnis der besonderen Art.

Büfett: Highlight frischer Lachs (ab 50 Personen)

Vorspeise:

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hauptgang:

frischer norwegischer Lachs
in der Pfanne vor Ort gebraten
dazu eine Dillrahmsauce
und Rahmsauerkraut

gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse
dazu eine Paprika-Rahmsauce

Schweinefilet mit geschmorten Champignons
dazu eine Pfefferrahmsauce

Kartoffel-Sahne-Gratin

Butterspätzle und Butterreis

gemischte Gemüseplatte „Gärtnerin“

marktfrische Salate der Saison

Dessert:

Herrencreme nach Art des Hauses,
frischer Obstsalat mit Mascarponeschaum
Mousse au chocolat mit Sahnedekoration

Mitternachtsbüfett ab 23:00 Uhr:

holländischer Matjes mit Pumpernickel,

hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Forellenfilet und Aal

internationale Käsespezialitäten

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen und Baguette

Kräuterbutter und Knoblauchsauce

frischer Kaffee

Serviceleistungen:

komplettes Geschirr incl. Reinigung
Servicepersonal am Büfett

Komplettpreis pro Person 29,90 €





Als neue Büfettvariante bereiten wir für Ihre Gäste frische Gerichte mit Huhn oder Schweinefleisch oder auch vegetarisch vor Ort in einem Wok zu.

Büfett: Highlight frisches aus dem Wok (ab 50 Personen)

Als Flying Büfett zum Empfang gereicht:

Chicoree Öhrchen mit Curryreis-Salat
rosa gebratene Entenbrust auf Balsamico-Linsen
Garnelen im Knusperteig
Mini-Loempia an Chilisauce
Asia-Sticks mit Dipp
Sushi in verschiedenen Variationen

Hauptgang:

Zubereitung im Wok vor Ort

Chop-Suey mit Schweinefilet
Schweinefilet „süß-sauer“
mit Schweinefilet in Marinade, Olivenöl,
bunte Paprikaschoten, frische Zwiebeln, frische Pilze,
Zucchini, Zuckerschoten und Cashewkerne

Chop-Suey mit Hähnchen und Mango
mit Hähnchenbrustfilet, Olivenöl, Sojasprossen,
bunte Paprikaschoten, Mango, Kokosmilch
Sauce Kanton Asia

dazu Butterreis und Bandnudeln

Hähnchensatéspeie in Erdnuss-Sauce

Salatbüfett:

bunter Paprikasalat
Chinakohlsalat mit Mandarine und Joghurtdressing
Tomatensalat mit Schalotten

Partybrötchen und Baguettebrot
gesalzene Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Obstplatte mit frischen Früchten
Ingwercreme und Mangomousse

Serviceleistungen:

komplettes Geschirr incl. Reinigung
Servicepersonal am Büfett

Komplettpreis pro Person

24,90 €

Unsere Büfets

Büfett: Das westfälische Büfett

saftiger gepökelter Backschinken
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Schweinenackenbraten mit geschmorten Speckchampignons
Apfelrotkohl und Münsterländer Bratkartoffeln

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen pro Person 10,95 €

Büfett: Das bürgerliche Büfett

Schweinerückenbraten mit Schmorzwiebeln in Rahmsauce
dazu Speckrosenkohl und Butterspätzle

Schweinenackenbraten gefüllt mit Zwiebeln und Paprika
dazu Münsterländer Bratkartoffeln

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Currysauce

frische, hausgemachte Salate

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen pro Person 11,95 €

Büfett: Gutsherrenbüfett

Schweinefilet mit Champignons in Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffel-Sahne-Gratin

Rinderbraten mit Pfifferlingen

dazu Kaisergemüse in Käserahm und Butterspätzle

gebratenes Putenbrustfilet auf Lauchgemüse mit Curryrahm

frische, hausgemachte Salate

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen pro Person 15,95 €

Büfett: Westfälisches Hochzeitsbüfett

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Westf. Tafelspitz mit Zwiebelsauce dazu saure Beilage

Rinderroulade Hausfrauen Art

Schweinefilet mit Champignons in Pfefferrahmsauce

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Currysauce

Gemüseplatte Gärtnerin mit Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen
Erbsen und Möhren und Grilltomaten

Kartoffel-Sahne-Gratin

Münsterländer Bratkartoffeln

frische, hausgemachte Salate

Herrencreme nach Art des Hauses

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 18,45 €





Büfett: Feinschmeckerbüfett

Schweinefilet auf Ratatouille Gemüse
dazu geschmorte Kartoffeln mit Thymian

Putenroulade "Mediterran" an Basilikumschaum
gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln
dazu bunte Bandnudeln

Fischfilet an Kräuterrahmsauce mit Schinkenspeck
und Shrimps „Blankenese Art“ auf Blattspinat

frische, hausgemachte Salate pro Person 15,95 €

Büfett: Schlemmerbüfett mit Lachs

norwegisches Lachsfilet gebraten
an einer Dillrahmsauce mit Shrimps, dazu Rahmsauerkraut

Schweinefilet mit Champignons in Pfefferrahmsauce

Münsterländer Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Butterreis

gefüllte Hähnchenbrustfilets in Paprikarahmsauce
dazu eine Gemüsepfanne mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini

frische, hausgemachte Salate
und frische Partybrötchen

internationale Käsespezialitäten mit Obst garniert
pro Person 18,95 €

Büfett: Büfett „La Dolce Vita“

Lachsfilet im Kartoffelmantel mit Blattspinat

Schweinefilet in Gorgonzola-Rahmsauce
dazu grüne Bohnen mit Speck

gegrilltes Lammkotelett mit Dijonsensauce
und Kartoffel-Sahne-Gratin

frische, hausgemachte Salate
und frische Partybrötchen

italienisches Tiramisu
Mascarpone mit frischen Früchten pro Person 16,95 €



Büfett: Italienische Variationen

Antipasti

(Zucchini, Paprika und Tomaten in Pesto, Balsamico-Schalotten, Champignons in Knoblauchdressing, Oliven und Schafskäse)

gemischte Schinkenplatte mit Melone

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Vinaigrette

Vitello Tonnato, Bruschetta mit Tomaten und Parmesan

norwegischer Lachs gebraten an einer Dillrahmsauce mit Shrimps dazu Rosmarinkartoffeln

Schweinemedaille in Gorgonzolarahm

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse in Paprikarahmsauce

dazu Kartoffel-Sahne-Gratin

Lasagne mit Blattspinat

marktfrische Salate der Saison

frische Partybrötchen und Guacamole-Dipp

internationale Käsespezialitäten mit Obst garniert

italienisches Tiramisu

frischer Obstsalat mit Mascarponechaum pro Person 21,45 €

Büfett: Fingerfood-Büfett (10 Teile pro Person)

Canapees mit Graved-Lachs

Canapees mit gemischten Käsesorten

Partybrötchen mit Mett und Zwiebeln

Partybrötchen mit Ei und Garnele

Party-Hackbällchen und Chicken-Crossies

Partycroissants mit Schinken und Käse

Blätterteignacks mit Lachs und Spargel

Käsespieße und Matjes auf Schwarzbrot

Tomate-Mozzarella-Spieß

pro Person 14,95 €

Büfett: Fingerfood-Büfett „exklusiv“ (10 Teile pro Person)

Gurken-Lachsröllchen mit Honig-Dill-Senfauce

Roastbeefröllchen mit Preiselbeermeerrettichsahne gefüllt

Tomaten-Salat mit Rucola, Pesto und Ziegenkäse

Gemüse-Bâtonnets mit Kräuter-Quark-Dipp

Chili-Hähnchenstick mit süß-saurer Sauce und frischer Paprika

Dattel mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel

Mini-Loempia, vegetarisch

ital. Bruschetta mit frischen Parmesan

Riesengambas auf Rucola

Tiramisu mit Schokodekoration

Mousse von weißer und schwarzer Schokolade

mit frischen Früchten

pro Person 19,95 €





Büfett: Frühstücksbüfett

hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Internationale Käsespezialitäten

rustikale Bauernplatte mit Schinken und Dauerwurst

frisches Mett mit Zwiebeln

Rührei mit Speck

Nürnberger Bratwürstchen

Frühstücksbeilagen (Tomaten, Gurken, Paprika)

Tomaten und Mozzarella

Butter, reichhaltige Auswahl an frischen Brötchen
und Körnerbrot

pro Person 8,90 €

Grillbüfett: Grillplatte (zum selber grillen)

hausmacher Rostbratwurst

Partysteaks vom Schweinekamm

in verschiedenen würzigen Marinaden

Hähnchenspieße in Curry-Ananas-Marinade

pikante, knusprig gegrillte Flammenspieße

kleine Hähnchenkeulen in würziger Marinade

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

frischer Pellkartoffelsalat

griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse

Lauchsalat mit Sellerie und Ananas

hauseigener Weißkrautsalat

frische Brotspezialitäten aus unserer Backstube

Kräuterbutter, Knoblauchsauce und Chili-Dip,

pikanter Frischkäse Dip, Senf und Ketchup

pro Person 12,95 €

Grillbüfett: Sommerzeit (zum selber grillen)

Champignons gefüllt mit Schafskäse

Scampispeife in Knoblauch-Rosmarinmarinade

zarte Hähnchenspieße in fruchtiger Apfel-Chutney-Marinade

Schweinefilet in Pestomarinade

Lammsteaks mit frischen Kräutern und Knoblauch

pikant mariniertes Rinderhüftsteak,

Spare Ribs Amerikanische Art

vegetarische Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

Pariser Rosmarienkartoffeln mit Meersalz

frische italienische Antipastivariationen

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

frischer Pellkartoffelsalat

griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse

Lauchsalat mit Sellerie und Ananas

hauseigener Weißkrautsalat

frische Brotspezialitäten aus unserer Backstube

Kräuterbutter, Knoblauchsauce und Chili-Dip,

pikanter Frischkäse Dip, Senf und Ketchup

pro Person 18,95 €



Kleine Partybüfets

Büfett: Schnitzelparade

Partyschnitzel vom Schweinerücken mit Jägersauce
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Curryrahmsauce

Kartoffel-Sahne-Gratin

frische, hausgemachte Salate

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen

pro Person 9,95 €

Büfett: Gyrosteller

Gyros, Krautsalat

Fladenbrot und Tsaziki

pro Person 5,50 €

Büfett: „gemischte Fleischplatte XXL“

kleine Partyhaxen und Hähnchenkeulen in würziger Marinade

Partyschnitzel vom Schweinerücken,

Chicken Nuggets und Partyhackbällchen

Bratkartoffeln und Kartoffel-Sahne-Gratin

frische, hausgemachte Salate, Partybrötchen bunt gemischt

verschiedene Dips: süß-sauer, Chilli, Knoblauch und Curry,

pro Person 12,95 €

Büfett: Barbeque-Büfett

marinierte Spare-Ribs

dazu Münsterländer Bratkartoffeln

Schaschlik-Spieße und Chicken-Wings

Hähnchen-Saté mit Erdnuss-Sauce

frische, hausgemachte Salate

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen

dazu Salsa-Sauce und Knoblauch-Dipp

pro Person 9,45 €

Büfett: Westernschmaus

marinierte Spare-Ribs

Chili-Con-Carne

frische Brotspezialitäten aus unserer Backstube

Krautsalat und knackiger Eisbergsalat

pro Person 7,90 €





Büfett: Party-Spaß

Schweinenackenbraten mit Zwiebel und Paprikafüllung
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Currysauce
hausgemachte Frikadellen

Kartoffel-Sahne-Gratin und Bratkartoffeln

frische, hausgemachte Salate

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen

pro Person 10,95 €

Büfett: ital. Kleinigkeiten

Antipastivariationen,
Zucchini, Paprika und Tomaten in Pesto,
Champignons in Balsamico-Knoblauchdressing, Oliven und
Schafkäse

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum-Vinaigrette

Nudelauflauf mit Lachs

Lasagne mit Bolognese und Blattspinat

griechischer Bauernsalat

Chinakohlsalat mit Mandarine und Joghurtdressing

Ciabattabrot

pro Person 9,95 €

Büfett: Pizzabüfett

Riesenzpizza (60x40 cm) ca. 8 Stücke

Thunfisch, Schinken, Salami, Bolognese,
vegetarisch, Champignons

dazu Pizzabrötchen und Knoblauchsauce

pro Stück 22,50 €

Büfett: Bayerische Spezialitäten

Schweinehaxe, Leberkäse

Weißwürstchen mit süßem Senf

Sauerkraut, Kartoffelpüree

warmer Speckkartoffelsalat

Krautsalat

Brotkorb mit Laugenbrezel

und Zwiebelschmalz

pro Person 11,45 €

Büfett: Bratenspezialitäten

saftiger Nackenbraten mit Zigeunersauce

zarte Putenbrust mit fruchtiger Curryrahmsauce

Spießbraten mit Jägersauce

Münsterländer Bratkartoffeln

Kaisergemüse in Käserahmsauce

pro Person 9,95 €



Dessert

Herrencreme nach Art des Hauses	pro Person	1,90 €
Pfirsich Melba	pro Person	1,90 €
Mousse au chocolat	pro Person	1,90 €
Limettencreme mit Mandelsplitter	pro Person	1,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Person	1,90 €
Quark mit frischen Früchten	pro Person	1,90 €
frischer Obstsalat mit Mascarponeschaum	pro Person	2,20 €
italienisches Tiramisu	pro Person	1,90 €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	pro Person	1,90 €
Früchte-Spieß mit Schokoglasur	Stück	2,10 €

Einzelmenüs

Krustenbraten mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Partybrötchen	pro Person	8,90 €
Geschnetzeltes in Champignonrahm dazu Butterspätzle, gem. Salate und Partybrötchen	pro Person	8,90 €
Gulasch halb und halb dazu Salzkartoffeln, Knödel und Rotkohl	pro Person	8,90 €
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in einer Curry-Fruchtsauce Butterreis, Eisbergsalat und Partybrötchen	pro Person	8,90 €
Westfälischer Grünkohl dazu Kräuterrippe, Mettwurst, Kasslerbraten und Münsterländer Bratkartoffeln, Senf, Silberzwiebeln und Gewürzgerurken	pro Person	9,90 €
Schweinefilet mit geschmorten Champignons dazu Bratkartoffeln Münsterländer Art Salat und Partybrötchen	pro Person	12,90 €

Vegetarische Menüs

Nudelaufbau mit Zucchini und Paprika Salat und Partybrötchen	pro Person	7,90 €
Lasagne mit Blattspinat und Gorgonzola Salat und Partybrötchen	pro Person	7,90 €



kalte Platten - Vorspeisen:

Fischplatte Feinschmecker

hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
original holl. Matjes mit Zwiebeln
Forellenfilet mit Meerrettich-Sahne-Sauce

80gr. Portion 3,90 €

Fischplatte exklusiv

hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
original holl. Matjes mit Zwiebeln
Matjesfilet in Sherry
geräucherter Aal und Krabben
Forellenfilet mit Meerrettich-Sahne-Sauce

220gr Portion 6,90 €

Krabbencocktail im Glas

Portion 3,20 €

Antipasti

Zucchini, bunte Paprika
und getrocknete Tomaten in Pesto
geschmorte Champignons mit Balsamico-Knoblauchdressing
Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum-Vinaigrette
Oliven und Schafskäse

pro Person 3,90 €

Internationale Käsespezialitäten

sortenreiche Käsevielfalt
mit Obstgarnitur

pro Person 3,90 €

Schinkenplatte

feine milde, naturgereifte Schinkenspezialitäten
geräuchert und luftgetrocknet
mit Melone fein garniert

pro Person 3,90 €

rustikale Bauernplatte

mit Spitzen-Produkten aus dem
Hause Soestmann, Bedford und Laschke

pro Person 3,90 €

frisches Mett mit Zwiebeln

pro Portion 1,90 €

Roastbeefplatte

saftiges Roastbeef aus eigener Herstellung
mit Meerrettich-Sahne und Preiselbeer-Sahne

60gr. Portion 3,50 €

Canapes, Snacks und Kleinigkeiten

halbe, belegte Brötchen „de Luxe“

mit luftgetrocknetem oder gekochtem Schinken verschiedene Braten, Salami, Pute oder Käsespezialitäten	Stück	1,20 €
halbe belegte Körnerbrötchen	Stück	1,40 €
mit westfälischem Zwiebelmett	Stück	1,50 €

mit geräuchertem oder gebeiztem Lachs Forelle oder Aal	Stück	2,00 €
---	-------	--------

auch als halbe Partybrötchen erhältlich, pro Stück -,10 € günstiger

Canapes

mit luftgetrocknetem oder gekochtem Schinken verschiedene Braten, Salami, Pute oder Käsespezialitäten	Stück	1,65 €
---	-------	--------

mit geräuchertem oder gebeiztem Lachs Forelle oder Aal	Stück	2,00 €
---	-------	--------

alles auch auf hausgemachtem Vollkornbrot erhältlich

Kleine Snacks - Fingerfood

Party Hackbällchen	Stück	0,80 €
Chicken Crossies mit Obst garniert	Stück	1,25 €
Schweinemedallions mit Obst garniert	Stück	2,50 €
Roastbeefröllchen mit Preiselbeermeerrettichsahne	Stück	2,50 €
Party-Croissants mit Schinken und Käse	Stück	0,80 €
Blätterteignacks mit Lachs und Spargel	Stück	0,80 €
Mini-Windbeutel mit Frischkäse gefüllt	Stück	0,80 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück	1,25 €
Mini Weizentortilla delikat gefüllt	Stück	2,10 €
Käsespieße exklusiv	Stück	1,25 €
Mettwurstspieße exklusiv	Stück	1,25 €
Mediterraner Gambaspieß	Stück	3,75 €
Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	Stück	1,25 €
gefüllte Eier mit Garnele	Stück	1,25 €
Spargelröllchen	Stück	1,25 €
Melonenschiffchen mit rohem Schinken	Stück	1,25 €
ital. Bruschetta mit frischem Parmesan	Stück	1,75 €
Gurken-Graved-Lachsröllchen mit Honig-Senf-Dillsauce	Stück	2,50 €





Suppen

Rinderkraftbrühe mit Blumenkohl und Eierstich	Portion	3,60 €
Hühnersuppe mit Blumenkohl Lauchzwiebeln und Eierstich	Portion	3,60 €
italienische Gemüsesuppe Minestrone mit Putenfleisch und Nudeln	Portion	3,70 €
italienische Gemüsesuppe vegetarisch	Portion	3,60 €
Gulaschsuppe mit Rind und Schwein	Portion	3,70 €
Duesmann´s Partysuppe mit Mett, Lauch und frischem Paprika	Portion	3,60 €
Gyrossuppe mit Champignon und Mais	Portion	3,70 €
Chili-Con-Carne	Portion	3,60 €
Käserahmsuppe mit Lauch	Portion	3,70 €
Blumenkohl-Broccoli-Rahmsuppe	Portion	3,70 €
Champignoncremesuppe	Portion	3,70 €
Tomatencremesuppe mit Sherry	Portion	3,70 €

Brotkörbe und Dipps

rustikale Brotauswahl mit Partybrötchen	pro Person	0,95 €
Partybrötchen bunt gemischt	Stück	0,20 €
Franzosenbrote	Stück	1,99 €
Fladenbrote	Stück	1,50 €
Kräuterbutter, Röstzwiebelbutter, Lachsbutter (200 gr.)	Portion	3,30 €
Knoblauchsauce (750 ml.)	Portion	5,20 €
Curry-Knoblauchsauce (750 ml)	Portion	5,20 €
Chili-Dipp (250 ml)	Portion	2,00 €
Süß-Sauer-Dipp (250 ml)	Portion	2,00 €



Serviceequipment-Preisliste:

Geschirr:

Teller groß 24cm	0,15 €
Teller klein 18cm	0,15 €
Glas-Dessertteller 12cm	0,15 €
Suppentasse mit Untere	0,15 €
Suppenteller	0,15 €
Kaffeetasse mit Untere	0,15 €
Suppenterrine 1,5 Liter	3,00 €

Lieferung innerhalb Gronau/Epe	7,50 €
Lieferung innerhalb 20 km	10,00 €
Lieferung über 20 km	nach Absprache
Abholung = Lieferpreis	
Servicepersonal pro Stunde	22,50 €

Besteck:

Messer	0,15 €
Gabel	0,15 €
Löffel groß	0,15 €
Löffel klein	0,15 €
Kuchengabel	0,15 €

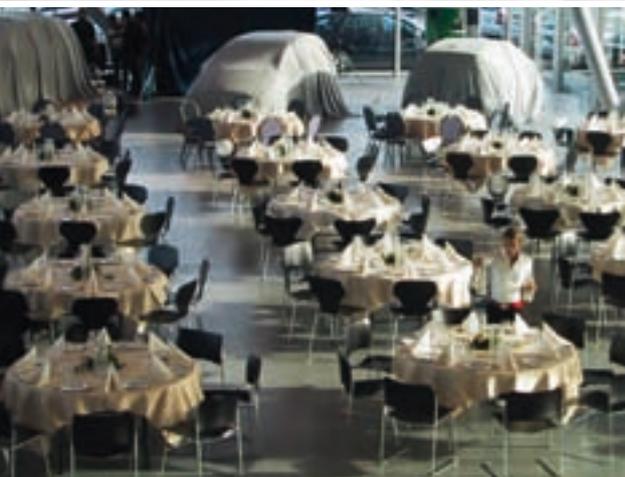
Gläser:

Bierglas Rolinck 0,2l	0,20 €
Bierglas Standard 0,2l	0,20 €
Longdrinkglas	0,20 €
Wasserglas Apollinaris	0,20 €
Weinglas	0,30 €
Rotweinglas 24cl	0,30 €
Sektflöte	0,30 €
Aschenbecher aus Glas	0,30 €

Geschirreinigung = 100 % der Leihgebühr

Sonstiges:

Marktstände incl. Beleuchtung	30,00 €
Büfettisch mit Skirt	30,00 €
Kaffeemaschine 35 Tassen	10,00 €
Kaffeemaschine 65 Tassen	15,00 €
Kaffeemaschine 120 Tassen	15,00 €
Kaffeemaschine mit Festwasseranschluß	30,00 €
Thermoskanne 1 Liter	2,50 €
Riesenpfanne incl. Brenner	40,00 €
Pizza-Ofen 220V 2200KW	50,00 €
Brezelofen	
incl. Untergestell für 1. Tag	90,00 €



Mobiliar:

Stehtisch rund 80cm	7,50 €
Tisch rund 80cm für 4-5 Personen	6,50 €
Tisch rund 120cm für 6-8 Personen	9,00 €
Tisch rund 150cm für 8-10 Personen	11,00 €
Tisch 80x120cm	6,00 €
Tisch 70x220cm Bierzelttisch breit	5,00 €
Tisch 50x220cm Bierzelttisch normal	3,00 €
Bank für Bierzelttisch	2,50 €

Stuhl mit Polster ohne Armlehne	3,90 €
Stuhl Kunststoffstuhl o. Armlehne	1,90 €

Tischwäsche:

Stehtischhussen	12,50 €
Tischdecke rund 170cm (für Tisch 120cm)	7,50 €
Tischdecke 220x220cm (für Tisch 150cm)	11,50 €
Tischdecke 130x270cm für Biertisch	9,50 €
Tischdecke 200x200cm	9,50 €
Tischdecke 130x160cm	5,50 €

Theke und Zubehör:

Bar Luxus mit Rückwand	495,00 €
Grolsch Zapftheke mit Spüle	40,00 €
Grolsch Beistelltheke mit Spüle	15,00 €
Kühlschrank	25,00 €
Kühlanhänger	50,00 €
Tiefkühltruhe	30,00 €

Zelte und Zubehör:

Pagodenzelt 5x5m o. Fußboden	270,00 €
Pagodenzelt 5x5m mit Fußboden	350,00 €
Zelt mit Fußboden pro m ²	12,50 €
Teppichboden pro m ²	3,60 €
Tanzboden Parkett pro m ²	15,50 €
Toilettencontainer 3xD, 1xH, 3xUrin.	295,00 €
Terrassenheizer ohne Gas	45,00 €
Gasflasche	17,50 €
Zeltheizung exclusive Brennstoff	79,00 €
Sonnenschirm 4x4 Meter dunkelrot	39,00 €

Weiters Equipment auf Anfrage.

Alle Preise sind incl. MwSt. aber ohne Transport und Aufstellung. Lieferung bis Haustür.

Aufbaukosten nach Aufwand Stunde 22,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bäckerei-Partyservice Duesmann

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie innerhalb Gronau mit 7,50 € berechnet. Für Lieferungen außerhalb von Gronau erheben wir bis 20km 10,00 €, alle weiteren Anfahrten werden mit einer Kilometerpauschale abgerechnet. Die Höhe können Sie bei unserem Verkaufspersonal erfragen. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Bestellung

Ihre Bestellung sollte spätestens eine Woche vor Liefertermin, uns per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen. Die Anmietung von Zelt, Bestuhlung, Geschirr, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsstellen, werden erst durch eine **schriftliche Bestätigung** verbindlich.

Eine Änderung der Bestellung kann in Hinblick auf die Personenzahl nur bis 3 Werktage vor Liefertermin angegeben werden. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen, auf dem Auftragsbegleitschein bzw. dem Lieferschein. Er erhält keine Durchschrift. Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, Märkte oder Straßensperrungen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwands-pauschale zu berechnen.

Bezahlung

Neukunden zahlen die bestellten Waren bis 3 Tage vor Liefertermin auf eines unserer Konten oder in bar mit der Auftragsbestätigung in unserer Hauptfiliale an der Enscheder Straße 81 in Gronau. Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei Anlieferung. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung. Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung bei Rückgabe/ Rücknahme der Leihgeräte am darauf folgenden Werktag durch Barzahlung. Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg, ist gleichzeitig Lieferschein und

Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift, den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren und Dienstleistung. Leihwaren /Leihzubehör /Partybedarf. Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten.

Diese sind pfleglich zu behandeln und werden **nach Vereinbarung** am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände zu in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere

Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Waren nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

Gewährleistung

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonische zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern.

Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Rücktritt

Tritt der Besteller von **fest gebuchten** Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen in den letzten 3 Wochen vor Liefertermin zurück, sind wir berechtigt 10% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Haftung

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über.

Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Gronau

Bäckerei-Partyservice

Claus Duesmann

Enscheder Straße 81

48599 Gronau

Tel 0 25 62 – 38 26

FAX – 81 32 4

Stand 04/2012

Duesmann

Bäckerei • Konditorei • Catering-Service



Enscheder Straße 81 · 48599 Gronau

Tel. 02562/3826 · Fax 02562/81324

info@partyservice-duesmann.de

www.partyservice-duesmann.de