



Kampmann's Party & Buffet Service

Markus Kampmann · Kraye Straße 40 · 45276 Essen
Telefon 02 01/59 50 66 · Telefax 02 01/8 52 40 46
www.kampmanns.de · partyservice@kampmanns.de

„Wir schaffen Erlebnisse“

Unter diesem Motto begann Markus Kampmann vor nunmehr 13 Jahren den Weg in die Selbstständigkeit und gründete den Kampmann's Party & Buffet Service. Die Firma ist bis heute sehr personengebunden und wirkt mit traditionellem Familienzusammenhalt. Im Laufe der Jahre sind wir nicht nur älter geworden, sondern auch mit unseren Aufgaben gewachsen. Über unsere Kunden, die zunächst größtenteils Privatkunden waren, sind wir schnell auch bei großen Unternehmen bekannt geworden. Heute liefern wir über die Stadtgrenzen hinweg fast in ganz Nordrhein-Westfalen. Wir bemühen uns stets unseren Kunden und deren Gäste Ihre individuellen und höchstpersönlichen Wünsche zu erfüllen. Bei uns laufen alle Vorbereitungen zusammen, damit für den Augenblick der Feierlichkeit, der Moment einmalig ist. Sie können entspannen und wir arbeiten gerne für Sie.

Wir leben von der Individualität Ihrer Veranstaltung und wir machen fast alles mit und möglich. Wir organisieren für Sie lückenlose Riverboot Parties von der Anmietung eines Schiffes bis zur Bewirtschaftung, mit allen Highlights, die Sie setzen möchten. Auch Ihre Grillparty, Messepräsentation oder Jubiläumsfeier veranstalten wir zielgerecht für Ihre Kundschaft. Ganz gleich ob es für die ganze Familie mit Kinderspielmöglichkeiten und Musik oder für geladene Gäste in feiner Abendgesellschaft geplant wurde. Ihr Wunsch ist für uns immer eine große Herausforderung und wir erfüllen Ihnen Ihre Wünsche mit unserer Erfahrung und Begeisterung an unserem Beruf. Wir schaffen Atmosphäre bei Events von 10 bis 2000 Personen. Für kleinere Personenkreise stellen wir Ihnen gerne bunte Platten zusammen.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!



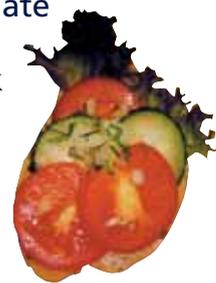
Für jeden Anlass!

Artikel

Halbe belegte Brötchen mit diversem Aufschnitt	201
auf Roggen- oder Körnerbrötchen	202
Auf Wunsch auch mit verschiedenen Brotsorten	
Halbe belegte Luxus-Brötchen „Villa Hügel“	301

Artikel

Vegetarische Schnittchen oder Brötchen mit gekochtem Ei und Tomate	251
mit Champignons	252
mit Mandel-Möhren-Quark	253
mit Paprika-Joghurt-Quark	254



Kleine feine Canapés

(Ø 5 cm) · ab 5 Stück je Sorte

Artikel

mit Mett	501
mit Gervais	502
mit Tomate-Ei-Sardelle	503
mit Salami	504
mit Lebermoussecreme	505
mit Käse und Trauben	506
mit Matjesfilets und Ei	507
mit Knochenschinken	508
mit Camembert	509
mit Lachsschinken	510
mit Forellenfilet	511
mit Rauchlachs	512
mit gebeiztem Lachs	513



Artikel

mit geräuchertem Aal	514
mit Roastbeef	516
mit Cambozola	517
mit Kochschinken	518
mit Bresso	519
mit geräuchertem Heilbutt	520
mit Kräuterforellenfilet	521
mit Putenbrustfilet	523
Vegetarische Canapés	
mit Avocadocreme	551
mit Möhren und Frischkäse	552
mit Radieschen und Kräutercreme	553

Deftige warme Kuchen & Quiche

Artikel

Zwiebelkuchen, 8 Stücke = 1 Blech	1301
Tomaten-Zucchini-Torte mit Kräutersauce	1302
Speckkuchen	1303

Artikel

Gemüsequiche mit Frischkäse	1304
Lachsquiche mit Brokkoli	1305
Champignonquiche	1306



Kleine feine Köstlichkeiten

	Artikel		Artikel
Kleine Party-Frikadelle garniert	601	Scampi gebraten auf Zitrone	611
Halbes gefülltes Cremeei bunt garniert	602	Kalbsschnitzel paniert	612
Kleine Frankfurter Mettenden	603	Orangenkörbchen mit Waldorfsalat	613
Schinkenröllchen mit Spargel	604	Orangenkörbchen mit Krabbensalat	614
Gefüllte Tomate mit Wurstsalat	605	Orangenkörbchen mit Geflügelsalat	615
Kleines Party-Schnitzel mit Zitrone	606	Tomate mit Mozzarella und Basilikum	616
Hähnchenkeule „Hawaii“	607	Rindermedaillon mit Früchten	617
Hähnchenbrustfilet „Florida“	608	Kalbsmedaillon mit Gemüse	618
Schweinemedaillon mit Früchten	609	Melone mit Parmaschinken	619
Gefüllte Birne mit Roquefortcreme	610	Putenschnitzelchen mit Mandelkruste	623

Viele bunte Salate aus eigener Herstellung



	Artikel		Artikel
Bohnensalat	1001	Eiersalat mit Champignons	1017
Gurkensalat	1002	Waldorfsalat mit Mandarinen	1018
Tomatensalat	1003	Bunter Geflügelsalat „Hawaii“	1019
Bunte Salat-Bowle (saisonbedingt) <i>mit verschiedenen Dressings</i>	1004	Teufelsalat von Rindfleisch	1020
Krautsalat	1005	Göteburger Matjessalat	1021
Warmer Speck-Kartoffelsalat	1006	Klassischer Krabbensalat	1022
Krautsalat mit Sahne	1007	Salat Frutti di Mare	1023
Bayrischer Kartoffelsalat	1008	Thunfischsalat	1024
Karotten-Apfel-Ananassalat	1009	Italienischer Wurstsalat	1035
Nudelsalat mit Fleischwurst	1010	Eisbergsalat mit Tomaten und Gurken	1037
Kartoffelsalat mit Fleischwurst	1011	Eiersalat mit Schinken und Tomate	1039
Bauernsalat mit Dressing	1012	Fruchtiger Nudelsalat <i>mit Mandarinen und Kochschinken</i>	1025
Reis-Gemüse-Salat	1013	Hirtensalat mit Fetakäse <i>an klarem Dressing</i>	1042
Mexicosalat mit Kidneybohnen	1014	Käse-Mais-Salat mit Gurken und Paprika	1043
Paprika-Mais-Salat	1015		
Heringssalat „Tante Hetti“	1016		



Köstliche Desserts

	Artikel		Artikel
Quarkspeise mit Früchten	1501	Mohnmousse mit Cassissauce	1525
Aprikosencreme	1502	Tiramisu ab 10 Portionen	1545
Rote Grütze mit Vanillesauce	1504	Bayerische Creme	
Obstsalat von frischen Früchten	1506	<i>von schwarzen Johannisbeeren</i>	1555
Weißweinspeise	1507	Vanillecreme mit Fruchtsauce	1559
Erdbeercremespeise	1515	Pfirsich-Marzipan-Creme	
Schokoladencreme mit Vanillesauce	1517	<i>mit Schokosplittern</i>	1561
Haselnussnougatcreme	1518	Champagnercreme	
Rotweincreme	1520	<i>mit weißer Schokolade</i>	1569
Gefüllte Papaja mit Früchten	1522	Rumtopfcreme	1570
Mousse au Chocolat	1523	Limetten-Joghurtcreme	1572
Bananencreme mit Mandelkrokant	1524		



Aus Oma's Suppentopf

Eintöpfe Portion 0,5 l · Portionspreise	Artikel	Vorsuppen Portion 0,25 l · Portionspreise	Artikel
Ungarische Gulaschsuppe	4007	Hühnerkraftbrühe	4001
Minestrone	4008	Rinderkraftbrühe	4002
Gemüse Eintopf mit Rindfleisch	4009	Tomatencremesuppe	4003
Graupensuppeneintopf mit Mettwurst	4010	Champignoncremesuppe	4004
Erbseneintopf		Spargelcremesuppe	4005
<i>mit Fleisch- und Wursteinlage</i>	4011	Käse-Lauch-Suppe mit Gehacktem	4015
Grünkohl mit Mettwurst	4012	Zwiebelsuppe „Elsass“	4018
Chili con Carne mit Stangenweißbrot	4013	Gemüsecremesuppe	4025
Linseneintopf	4020		
Wirsing Eintopf mit Gehacktem	4021		
Saurer Bohneneintopf			
<i>mit Speck und Kasseler</i>	4022		



Kulinarische Beilagen

	Artikel		Artikel
Salzkartoffeln	2501	Gemischter Reis	2513
Basmatireis	2502	Kroketten	2518
Butternudeln	2503	Grüne Nudeln	2519
Röstkartoffeln	2504	Röstinchen	2521
Kartoffelpüree	2505	Gelbe Bandnudeln	2522
Ofenkartoffeln mit Kräuterdipp	2507	Farfalle	2523
Röstkartoffeln mit Zwiebeln	2508	Nusskartoffeln	2524
Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	2509	Hausgemachte Spinatnockerln	2525
Kartoffelgratin	2510	Hausgemachte Röstis	2526
Hausgemachte Spätzle	2511	Curryreis	2531
Hausgemachte Semmelknödel	2512	Schupfnudeln	2532



Feinstes Gemüse

	Artikel		Artikel
Sauerkraut	3001	Babymöhrrchen mit Basilikumbutter	3008
Rotkohl	3002	Brokkoli mit Mandelbutter	3010
Kaisergemüse	3003	Blumenkohl	3011
Gemüseplatte	3004	Blattspinat	3013
Brokkoligratin mit Kartoffeln	3005	Bohnenbündchen mit Speck	3015
Blumenkohlgratin mit Kartoffeln	3006	Buntes Gemüsegratin	3020
Leipziger Allerlei	3007		

Vegetarische Gerichte

	Artikel		Artikel
Käsetortellini mit Champignons und Blattspinat	3251	Gratinierte Vollkornnudeln in Lauchzwiebelsauce	3253
Riesenchampignons mit Cremefraiche und Käse überbacken	3252	Pennegratin mit Gemüsen und Tomaten	3254



Ob Richtfest oder Riverboot, wir schaffen Erlebnisse!



Aus unseren Pfannen & Töpfen

	Artikel		Artikel
Tortellini in Schinken-Champignonsauce	4501	Gewürfeltes Rinderfilet in pikanter Pfeffersauce mit Champignons, Basmatireis und Salat	4525
Kesselgulasch wahlweise von Rind, Schwein oder Pute mit Krautsalat, Stangenweißbrot oder Teigwaren	4502	Kalbsgeschnetzeltes in Curry-Käsesauce mit Bandnudeln und Brokkoli	4516
Tortellini in Gehacktesauce mit Käse überbacken	4519	Putengeschnetzeltes mit Früchten und Basmatireis	4517
Schweinefilet in Kräutercremefraiche mit Champignons und Reis	4503	Schweinefiletscheiben in Calvadosrahm mit Apfelspalten und Röstinchen	4531
Rinder- und Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Gemüseplatte	4521	Schweinerückenbraten mit kleinen Schwenkkartoffeln und Gemüse	4532
Schweinefilet in Gorgonzolarahmsauce mit Spinatnockerln und kleinem Gemüse	4522	Putenbraten „Försterin“ mit Gemüseplatte und Kartoffelgratin	4533
Rheinischer Sauerbraten mit Klößen, Rotkohl und Apfelmus	4508	Gyrospfanne von Putenfleisch mit Curryreis, Zaziki und Krautsalat	4534
Kalbsgulasch mit Wirsinggemüse und Semmelknödeln	4523	Marinierte Schweinefilettranchen mit Ananas und Basmatireis	4535
Lammkeulenbraten mit Kartoffelgratin und Spinat	4515	Schweinemedallions auf Sahnegemüse mit Nudeln	4536
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Basmatireis	4510	Wildtopf „Rhöner Art“ mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle	4537
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle und Gemüse	4512		

Warme Fischspezialitäten

	Artikel		Artikel
Lachslasagne mit Käse überbacken	3506	Lachsfilet auf Blattspinat in Blätterteig mit Kartoffelgratin und Sauerampfersauce	3553
Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen und Pernod	3507	Lachsfiletwürfel mit sauren Äpfeln und gemischtem Reis	3554
Lachsfilet in Dill-Weinsauce mit Gemüsestreifen und gemischtem Reis	3509	Weitere Gerichte auf Anfrage	
Fischragout „Bornholmer Art“ mit Krabben, Reis und Salat	3501		





Warme Braten & Schmankerln

	Artikel		Artikel
Spießbraten	2030	Zigeunerbraten	2089
Zwiebelrollbraten	2031	Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce	2090
Ganze Schweinshaxe	2032	Putenbrust „Gärtnerin“	
Mit Mett gefüllter Schweinenacken	2033	<i>mit Gemüse gefüllt</i>	2091
Hausgemachter Leberkäse ab 15 Port.	2034	Sahneschnitzelchen (Schwein)	
Putenbrust in Zwiebelsauce	2035	<i>mit Kochschinken und Champignons</i>	2100
Kassler in Blätterteig	2037	Sahneschnitzelchen (Pute)	
Schweinefilet in Blätterteig		<i>mit Kochschinken und Champignons</i>	2102
<i>mit Pilz Duxelles</i>	2038	Schwedenbraten	
Gefüllter Nacken mit Backpflaumen	2087	<i>mit Äpfeln und Backpflaumen</i>	2107
Jägerbraten gefüllt mit Champignons	2088	Schaschliktopf nach Art des Hauses	2108

Warme Schinken- & Krustenbraten

Schweineschinken		Schweineschulter	
	Artikel		Artikel
10 Personen	2002	10 Personen	2016
12 Personen	2003	12 Personen	2017
14 Personen	2004	14 Personen	2018
15 Personen	2005	15 Personen	2019
16 Personen	2006	16 Personen	2020
18 Personen	2007	18 Personen	2021
20 Personen	2008	20 Personen	2022
25 Personen	2009	25 Personen	2023
30 Personen	2010	30 Personen	2024
35 Personen	2011	35 Personen	2025
40 Personen	2012	40 Personen	2026
45 Personen	2013	45 Personen	2027
50 Personen	2014	50 Personen	2028
<i>ab 50 Personen, pro Portion</i>	2092	<i>ab 50 Personen, pro Portion</i>	2093





Buffetselbstauswahl

		Artikel
Käseigel auf Ananas	pro Picker	5001
Brotkorb und Butter	Portion	5002
Partybrötchen und -hörnchen mit Butter und Kräuterbutter	Portion	5003
Rustikales Käsebrett mit Salzgebäck	Portion	5004
Internationales Käsebrett mit Früchten	Portion	5005
Mettigel mit Zwiebeln	kg	5006
Schweinerücken kalt · bunt garniert	kg	5007
Kasselerbraten kalt · garniert	kg	5008
Putenbrustfilet mit Früchten	kg	5021
Westfälische Schinkenplatte	500 g	5009
Schweinefilettranchen mit Früchten	kg	5010
Kalbsrücken	kg	5024
Roastbeef kalt, mit Gemüse garniert	kg	5011
„Der Blickfang Ihres Buffets“ · ganzer pochierter Salm	kg	5012
Ganzer Baby-Steinbutt mit Lachsfarce und Spinat gefüllt	kg	5013
Ganzer Rehrücken mit pochierten Birnen- und Orangentimbalen	kg	5014
Rauchfischplatte „Venedig“ Lachs · Forellenfilet und Heilbutt	kg	5069
Rauchfischplatte nach „Art des Hauses“ Aal · Lachs · Forellenfilet und Makrele	kg	5015
Rauchfischplatte „Neptun“ mit geräuchertem Lachs · Graved Lachs Aal · Heilbutt · Forellenfilets und Schillerlocken · ab 2 kg	kg	5016



Polterabendbuffet *ab 30 Personen & nur gegen Vorlage des Aufgebotes*

Warm

Krustenbraten

Kalt

Kartoffelsalat · Krautsalat · Bauernsalat und Bohnensalat

Dazu reichen wir ausreichend Kaviarbrötchen · Butter · Kräuterbutter und Senf

Artikel 150

Oktoberfestbuffet *ab 10 Personen*

Warm

1/2 Schweinehaxe · hausgemachter Leberkäse · Weißwurst
oder Nürnberger Rostbratwürstchen

Sauerkraut · Speckkartoffelsalat

Kalt

Krautsalat · Bayrischer Kartoffelsalat · Rettich und Obazda

Dazu reichen wir süßen Senf · Laugenbrezel und Laugenbrötchen

ab 30 Personen inklusive Röstkartoffeln



Artikel 119

Italienbuffet *ab 20 Personen*

Warm

Rouladen vom Schwein mit Mozzarella-Tomatenfüllung und Gnocchi
oder Putenbrust „Tachino al latte“ mit Pilzen und Basmatireis

Kalt

„Vitello tonato“ (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) · Rauchfischplatte Venedig mit Lachs,
Heilbutt und Forellenfilet · Parmaschinken mit Melonenschiffchen · Italienische Salami
Mozzarella mit Tomaten · Italienischer Wurstsalat mit Käse · Thunfisch- oder Krabbensalat
Käsebrett „Italien“ · Limonen-Joghurtcreme oder Tiramisu · Brotkorb mit Ciabatta

Dazu reichen wir Kräuterbutter und Butter

Artikel 121



Frühstücksbuffet „Glück auf“ ab 10 Personen

Warm

Rührei mit Schinken

Kalt

Orangensaft · Milch · Müsli · Marmelade · Honig · Quark · Käseplatte · Wurst- und Schinkenplatte
Dazu reichen wir Butter und einen gemischten Hörnchen- und Brotkorb

Artikel 101

Buffet „Zeche Centrum“ ab 15 Personen

Warm

Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce · Schnitzelchen · Frikadellen
Spießbraten in Sahnesauce mit Brokkoli und Bohnenbündchen · Kartoffelgratin und Bandnudeln

Kalt

Käsepicker und Dominosteine mit Käsecreme
Mousse au Chocolat oder Rote Grütze mit Vanillesauce
Dazu reichen wir Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Artikel 102

Buffet „Zeche Bonifacius“ ab 10 Personen

Kalt

Fleischwurst bunt garniert · Bauernsülze
Hähnchenkeule „Bombay“ · Kleine Schnitzelchen mit Gemüse
Kartoffelsalat und Bauernsalat · Rustikaler Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Dazu reichen wir Remoulade und Senf

Artikel 103

Buffet „Zeche Joachim“ ab 10 Personen

Kalt

Poulardenbrust in Knusperpanade · Gemischte Schinkenplatte mit Schinkenröllchen
Kleine Frikadellen bunt garniert · Schweinerücken mit Gemüse · Fischbratröllchen
Krautsalat und Reis-Gemüse-Salat · Brotkorb bunt gefüllt mit Butter und Kräuterbutter
Dazu reichen wir Schmalz · Remoulade und Senf

Artikel 104



Buffet „Zeche Langenbrahm“ ab 15 Personen

Warm

Putengulasch mit Champignons und Teigwaren

Kalt

Rauchfischplatte „Venedig“ · Party-Schnitzelchen

Hähnchenkeulen mit Früchten · Frankfurter Mettenden bunt garniert

Kartoffelsalat · Geflügelsalat · Krautsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Aprikosencreme

Eventuell Käseigel · gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter sowie Senf

Artikel 105

Buffet „Zeche Carl Funke“ ab 10 Personen

Kalt

Rauchfischplatte Helgoland mit Lachs · Forellenfilet und Makrelenfilet

Putenbrustfilet mit Früchten · Kasslerbraten bunt garniert mit Perlzwiebeln

Zwiebelmett · Party-Schnitzelchen mit Zitrone

Eiersalat mit Schinken und Geflügelsalat · Bunte Käseplatte mit Früchten

Amarena-Kirschcreme oder Schokoladencreme mit Vanillesauce

Bunt gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter sowie Remoulade

Artikel 106

Buffet „Zeche Katharina“ ab 10 Personen

Warm

Krustenbraten mit Kartoffelgratin

Kalt

Rauchfischplatte „Langeoog“ mit Rauchlachs, Forellenfilet und Makrelenfilet

Kleine Schnitzelchen bunt garniert · Hähnchenbrustfilet an Früchten

Geflügelsalat und Krautsalat mit Sahne

Kirsch-Quarkspeise oder Walnussmousse · Diverse Käsesorten mit Früchten garniert

Brotkorb bunt gefüllt mit Butter und Kräuterbutter sowie Senf

Artikel 107



Buffet „Zeche Pörtingssiepen“ ab 15 Personen

Warm

Hähnchenbrust „Tessin“ oder „Elsass“ mit Kartoffelgratin oder gelben Bandnudeln

Kalt

Schweinefiletstückchen mit Früchten und Cumberlandsauce

Roastbeef mit grünem Spargel und Remoulade

oder gemischte Schinkenplatte Putenschnitzelchen mit Früchten

Fischplatte „Nordland“ mit Stremelchen von Lachs und Heilbutt, Forellenfilet, Makrelenfilet und Rauchlachs

buntes Käsebrett mit Trauben · Waldorfsalat und Krabbensalat

Haselnussziegel mit Nutella oder Erdbeercremespeise

bunt gefüllter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Artikel 108

Buffet „Zeche Deimelberg“ ab 10 Personen

Warm

Brokkolicremesuppe oder Geflügelkraftbrühe mit Einlage

Kalt

Putenbrust an Früchten oder Roastbeef im Gemüsebeet

Parmaschinken mit Melonenkugeln · Schweinefiletstücke mit Früchten umlegt

Rauchfischplatte „Borkum“ mit Graved-Lachs, Heilbutt, Rauchlachs und Forellenfilet

Salate nach Ihrer Wahl · Internationale Käseplatte mit Trauben

Mohnmousse mit Cassissauce oder Pflirsich-Marzipancreme

Dazu reichen wir Brotspezialitäten und Buttertraube sowie pikante Saucen

Artikel 109

Buffet „Zeche Zollverein“ ab 15 Personen

Warm

Schweinefilet in Gorgonzolarahmsauce mit Spinatnocken

oder Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzlen

Kalt

Kalbsrücken mit grünem Spargel und Remoulade

Hirschrücken mit Orangentimbale · Roastbeef mit Gemüse oder Wildpastete

Große Rauchfischplatte „Neptun“ mit Graved-Lachs, Aal, Rauchlachs, Heilbutt,

Schillerlocken und Forellenfilet

Mozzarella mit Tomaten · Salate und Dessert nach Ihrer Wahl · Käsespezialitätenplatte

Dazu reichen wir einen bunt gefüllten Brotkorb · Buttertraube · Kräuterbutter und diverse Saucen

Artikel 110



Unsere Verleihartikel ab Hof

	Artikel		Artikel
Teller · Messer · Gabel · Serviette	9001	Grill · Edelstahl ca. 0,5 x 1,2 m	9053
Suppentasse und Esslöffel	9003	Gasgrill	9054
Dessertschälchen und Teelöffel	9005	Gasflasche	9055
Lacktischdecke · diverse Farben pro Meter	9913	Biertheke mit Spülbecken	9069
Holzkohle (Restaurantqualität) · 15 kg	9918	Serviertablett · rund	9071
Kaffeegedeck komplett	9026	Sitzaufgabe Gartenstuhl	9080
Aschenbecher	9033	Riesenpfanne · zweigeteilt · Gasbetrieb	9082
Glaskerzenständer	9034	Sonnenschirme, natur ø ca. 2,5 m (nicht als Regenschutz)	9083
Gläser aller Art	9035	Chafing-Dishes	9087
Sektkühler · Edelstahl	9037	Kühlanhänger	9092
Zapfanlage · einleitig	9039	Damasttischdecke ca. 1,3 x 2,2 m	9094
Zapfanlage · zweileitig	9040	Damasttischdecke ca. 1,3 x 1,3 m	9096
Bierzeltgarnitur (2 Bänke, 1 Tisch)	9041	Marktstand · 2 x 1 m Blau/Weiß oder Gelb/Weiß	9097
Steh Tisch Ø ca. 80 cm	9042	Grill · Edelstahl mit Dach ca. 0,5 x 1,4 m	9105
Polsterklappstuhl · Chrom	9045	Eiswürfel	9106
Kaffeemaschine mit Filtertüten (120 Tassen)	9047	Spießbratengrillgerät 2 Spieße · Gasbetrieb	9084
Thermoskanne ca. 1,2 l	9048	Crash-Eis ca. 15 l	9106
Damasttischdecke ca. 1,3 x 1,7 m	9049		

*Wir sorgen auch für Getränke aller Art auf Kommissionsbasis.
Die Abrechnung erfolgt nach Flaschen-, Kasten- oder Fassverbrauch.*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Wir liefern ab einem Auftragswert von 112,50 Euro im Stadtgebiet von Essen frei Haus. Für Lieferungen unter 112,50 Euro werden Fahrtkosten nach Aufwand berechnet.
2. Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände sowie Platten, Schüsseln und Geschirr, haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.
3. Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen sind in sauberem Zustand innerhalb von 3 Tagen an uns zurückzubringen. Sondervereinbarungen müssen mit uns schriftlich getroffen werden.
4. Mit saison- und marktbedingten Änderungen muss unter Umständen gerechnet werden und schließt keine Preisnachlässe ein.
5. Der Auf- und Abbau von Ausstattungsgegenständen und Mietartikeln sowie das Eintragen in Räumen wird gesondert pro Person und Stunde berechnet.
6. Die Anlieferung und Abholung von Ausstattungsgegenständen und Mietartikeln wird gesondert berechnet und erfolgt frei „Bordsteinkante“.
7. Für von uns selbst abgeholtes Geschirr berechnen wir Fahrtkosten.
8. Die Bezahlung erfolgt 50% bei Auftragserteilung und 50% bei Lieferung.
9. Im Falle höherer Gewalt oder sonstiger unverschuldeter Beeinträchtigungen unserer Liefermöglichkeiten sind wir von der Lieferpflicht entbunden, ohne dass eine Schadensersatzpflicht besteht. Als Fälle höherer Gewalt gelten unter anderem auch Transportbehinderungen und Betriebsstörungen.
10. Gerichtsstand ist Essen.

Wir organisieren für Sie:

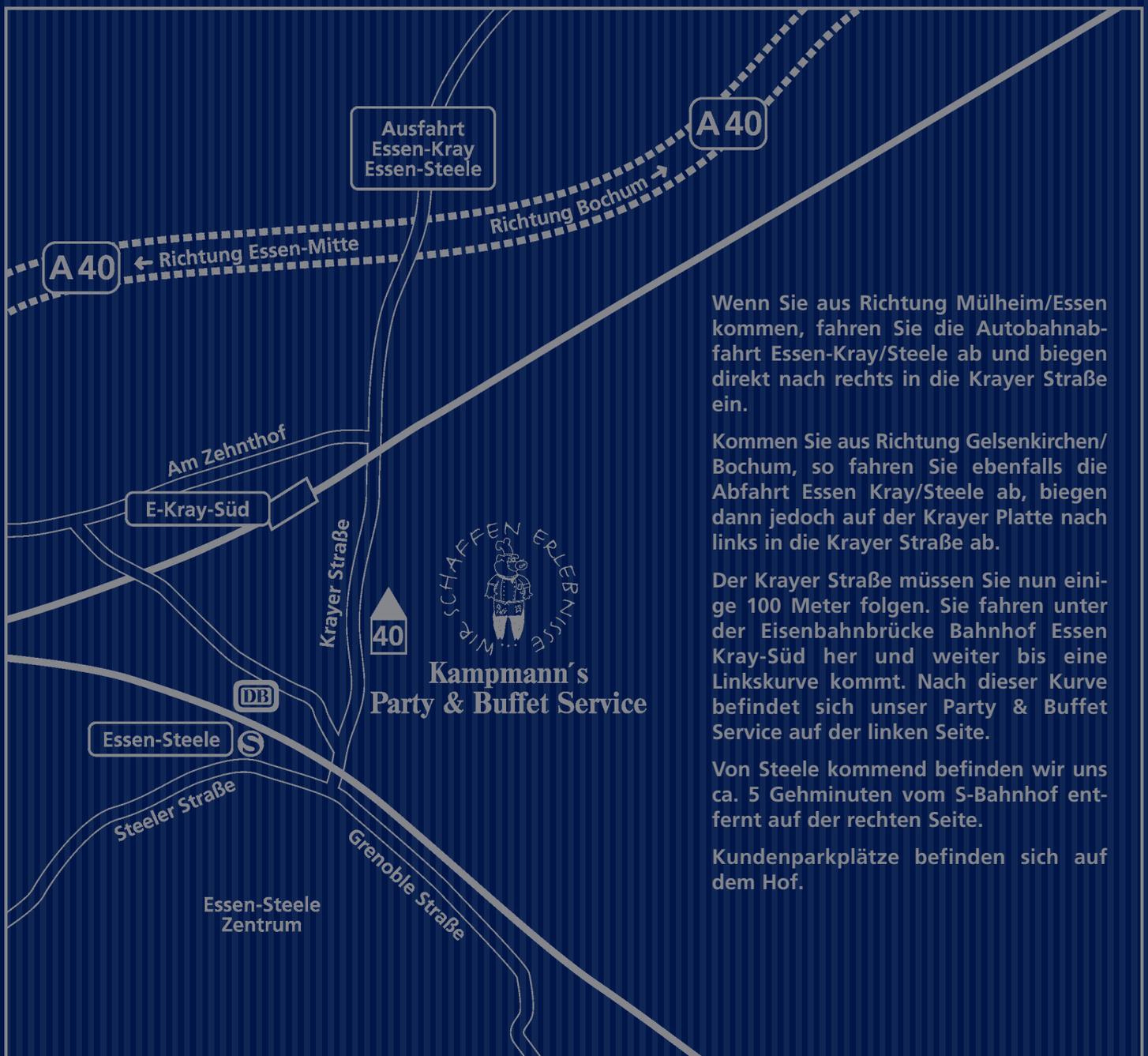
Komplette Riverboot Parties von der Anmietung eines Schiffes bis zur Bewirtschaftung.

Messepräsentationen · Grillparty · Jubiläumsfeiern

Für kleinere Personenkreise stellen wir Ihnen gerne bunte Platten zusammen.

Lieferungen an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen selbstverständlich ohne Aufpreis.

so finden Sie zu uns:



Wenn Sie aus Richtung Mülheim/Essen kommen, fahren Sie die Autobahnabfahrt Essen-Kray/Steele ab und biegen direkt nach rechts in die Krayer Straße ein.

Kommen Sie aus Richtung Gelsenkirchen/Bochum, so fahren Sie ebenfalls die Abfahrt Essen Kray/Steele ab, biegen dann jedoch auf der Krayer Platte nach links in die Krayer Straße ab.

Der Krayer Straße müssen Sie nun einige 100 Meter folgen. Sie fahren unter der Eisenbahnbrücke Bahnhof Essen Kray-Süd her und weiter bis eine Linkskurve kommt. Nach dieser Kurve befindet sich unser Party & Buffet Service auf der linken Seite.

Von Steele kommend befinden wir uns ca. 5 Gehminuten vom S-Bahnhof entfernt auf der rechten Seite.

Kundenparkplätze befinden sich auf dem Hof.