



Ideen für Ihren besonderen Anlass

Party- & Cateringservice - Katalog

AUS FREUDE AM GENUSS
Ress *partyservice*
CATERING ■ EVENTS ■ EQUIPMENT

Was vor über 20 Jahren mit einem Grillschinken begann, hat sich mittlerweile zu einem Partyservice/Caterer sowie Dienstleister für Ihre Festlichkeiten in dieser Region bis hin in die nah gelegenen Großstädte Köln und Düsseldorf entwickelt.

Mit unserem Fachwissen „der ideale Partner“ für kleine und große Veranstaltungen in Ihrer Nähe. Keine Familiengesellschaft ist uns zu klein, kein Firmenevent zu groß, keine Produktpräsentation zu extravagant und keine Location zu weit.

Überzeugen Sie sich selbst. Testen Sie uns – wir haben mit Sicherheit die ideale Lösung für Sie parat.

Und was kostet das?

Wir werden des Öfteren darauf hingewiesen dass unser Buffetkatalog keine Preise enthält, das ist gerade heutzutage nachvollziehbar. Unser Vorschlag, falls Sie vorab einen genauen Preis benötigen:

Wenn Sie aus unserem Prospekt ausgewählt und sich entscheiden konnten, errechnen wir den entsprechenden Preis anhand der von Ihnen gewünschten Artikel und Leistungen für Ihr individuelles Buffet. Die dafür erforderlichen Mengen kalkulieren wir nach unseren Erfahrungswerten und nach Ihren Vorlagen.

Sollten Sie noch unschlüssig sein und so recht keine Idee haben, beraten wir Sie natürlich sehr gerne, finden mit Ihnen eine

Speiseauswahl für Ihre Veranstaltung und erarbeiten im Anschluss eine entsprechende Kalkulation.

Das ist woanders aber billiger...

Selbstverständlich wird es immer jemanden geben, der das Ein oder Andere günstiger anbietet – wir möchten Sie in erster Linie durch Qualität überzeugen und nicht locken, weil wir „billiger“ sind. Unsere Produkte sind ihren Preis wert und dazu stehen wir!

Nun geht's aber los!

Wir freuen uns sehr, Sie begrüßen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten wollen wir versuchen, Ihnen einen Überblick über die Leistungen unseres Partyservice zu geben.

Sie finden hier zahlreiche Fleischspezialitäten und kulinarische Köstlichkeiten - natürlich auch vegetarisch sowie vieles an Partyzubehör, das sie für Ihre Festlichkeit verwenden können. Wir freuen uns, wenn wir Sie neugierig machen können und wünschen viel Spaß beim Lesen!

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen dabei, Ihrer Feier zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Ihr Partyservice Ress-Team

Aus Freude am Genuss

Frühstück & Kaffeetafel Canapés, Brötchen und Schnittchenvariationen, Belegte Platten Frühstück „Es ist angerichtet“	5
Vorspeisen: Fleisch, Käse, Fisch, Vegetarisch	6
Italienische Vorspeisen	7
Snacks & Partyhappen	7
Kleine Köstlichkeiten: Gut aufgelegt!	8
Kleine Köstlichkeiten: Eingewickelt!	8
Kleine Köstlichkeiten: Aufgespießt! Spießige Vielfalt	8
Kleine Köstlichkeiten: Glas klar!	8
Kleine Köstlichkeiten: Fein in Schale!	8
Feine Suppen	9
Aufläufe & Eintöpfe	9
Spezialitäten vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Wild und Fisch	10/11
Spezialitäten aus dem Ofen	11
Dies und das...	11
Bratensoßen & Dips	11
Beilagen	12
...andere Leckereien	12
Salate - knackig und frisch	12/13
Was Süßes	14
Variantenreiche Buffets	15-16
Besondere Anlässe	17
Auszug aus dem Getränkeangebot	19
Serviceleistungen	20
Allgemeine Geschäftsbedingungen	21-23
Ihre Notizen	23



Canapés

Canapés aus kleinen Baguette-Scheiben einzeln und geschmackvoll dekoriert

Belegt mit

- Parmaschinken oder Seranoschinken
- Hähnchenbrust
- Roastbeef
- Schweinefilet
- Räucherlachs
- Forellenfilets
- Frischkäse
- Camembert

„Brötchen und Schnittchenvariationen“

belegte Brötchen oder Schnittchen gemischt belegt, geschmackvoll und aufwendig dekoriert

Belegt mit

- Bratenaufschnitt, gekochtem Schinken
- Kasseleraufschnitt, Putenbrust
- Mett mit Zwiebelringen
(wir empfehlen 3 Stück pro Person)
- Rohe Schinkenspezialitäten
- Holländischer Gouda
- Butterkäse
- Brie
- Pikantje

Belegt mit weiteren edlen Sorten

- Roastbeef, rosa gebraten
- Gebirgsschinken
- Seranoschinken
- Frische Fischdelikatessen
- weitere Fischspezialitäten
(wir empfehlen 3 Stück pro Person)

Belegte Platten

Nach Ihren Wünschen zusammengestellt:

- Aufschnittplatten,
belegt mit besten Aufschnitt
- Käseplatten,
belegt mit Schnitt- und Stückkäse
- Schinkenplatten,
ausgewählte feine Schinkensorten
- Rustikale Wurstplatten
belegt mit deftiger „Hausmacher Art“
- Schweinemett mit Zwiebeln
zu einem Igel angerichtet

Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot



Frühstück „Es ist angerichtet“

Komplette Frühstücksbuffets ganz nach Ihren Wünschen

- Brotkorb, mit verschiedenen Brötchen und Brotsorten gefüllt
- Aufschnitt, Schinken & Käseplatten
- Marmelade & Honig
- Rührei mit Speck
- Müsli nach Wahl & frischer Obstsalat
- Cocktailtomaten, Silberzwiebeln, Cornichons

Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot – selbstverständlich auch mit Kaffee, Tee und Säften.

Es ist angerichtet



Alle Speisen werden auf dekorativen Platten und Schalen angerichtet und sind geschmackvoll ausdekoriert!

Fleisch

- Roastbeefröllchen** pikant gefüllt
- Kasseler carpaccio** mit Himbeervinagrette
- Bresolasäckchen** mit Rucola und gerösteten Pinienkerne
- Feigen** mit Parmaschinken und Parmesan gefüllt
- Ziegenkäse** im Speckmantel auf Feldsalat
- Gegrillte Zucchini** mit Oliven und Schafskäse
- Hausgemachte Saté-Spieße** mit fruchtiger Mangosauce
- Kochschinkenröllchen** mit Spargel gefüllt
- Mini-Frikadelle** mit hausgemachten Senfdip
- Rote-Beete-Crêpes-Röllchen** mit Putenschinken
- Gurkenbecher** mit Schinken und Käsemousse
- Tortiletts** mit pikantem Asia-Rindfleischsalat
- Mini-Pizza** mit hausgemachter Frikadelle, Chilikonfitüre und mariniertes Rote Beete
- Pikante Chicken-Sticks** in Currysoße
- Gefülltes Salamiröllchen** mit Frischkäse gefüllt
- Tacchino Tonnato** Rosa gebratenes Putenbrustfilet in Thunfischsoße

Käse

- Käsepralinen** mit Sesam, Trüffel, Nüssen, Pistazien
- marinierte Fetaspieße** mit Minz dressing
- Tortiletts** mit Lachs-Creme oder Tomatenkäse-Creme
- Ziegenkäse-Tartes** mit Cranberris
- Möhrenküchlein** mit Feta und schwarzen Oliven
- Blattspinat-Crêpes-Röllchen** mit Schafskäse
- Käsecannelloni** mit Sprossen gefüllt
- Käseplatte „International“** mit abwechslungsreichen internationalen Käsesorten, mit Trauben aufwendig garniert

Käsecreme-Röllchen auf Käsecracker, edel dekoriert

Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum

Fisch

- Zucchini röllchen** mit Räucherlachs und geriebenem Apfel
- Mousse von der Räucherforelle** auf Pumpernickel
- Hausgemachter Garnelencocktail**
- Thunfischmousse** im Gurkentöpfchen
- Spinat-Räucherfisch-Roulade** am Spieß
- Marinierte Garnelen** mit Zuckerschoten
- Krustaden** mit Lachs und Dillcreme
- Kleine Kartoffelrösti** mit geräuchertem Lachs und Creme fraiche
- Lachs-Crepes-Roulade** mit frischen Kräutern
- Spezial-Fischplatte „nach Art des Hauses“** mit Lachs, frischen Krabben, geräuchertem Forellenfilet und anderen Spezialitäten inkl. Senf-Honig-Dressing
- Gefüllte Matjetsheringe** auf Apfelscheiben

Vegetarisch

- Rucolasalat** mit marinierten Champignons
- Aubergine** mit Mozzarella und Basilikum auf Tomatencarpaccio
- Gemüse carpaccio** mit zweierlei Pesto
- Avocado-Tatar mit gebratener Riesengarnele** im Glas
- Pikante Oliven Nussecken** herzhaft gebacken
- Tomatenmuffins** mit Kräuterquark
- Zucchini kuchen** mit Walnuss-Schmand
- Gemüsechips** mit verschiedenen Dips
- Bruschetta mit Tomatenpesto**



Italienische Vorspeisen

bestehend aus :

- gegrillten Auberginen
- gebratenen Zucchini
- gefüllten Champignons mit Frischkäse
- getrockneten, eingelegten Tomaten
- gegrillten Champignons
- Artischockenherzen mit frischem Dill
- gegrillten, bunten Paprika
- eingelegten Pepperoni, Oliven und Schafskäse



Gereicht in Gläsern oder auf Löffeln serviert

- Variationen mit Wildlachs
- Gorgonzola-Frischkäsecreme
- Krabbencocktail
- Käsespezialitäten
- Roastbeef und edle Braten

auf Wunsch dazu extra:

Edel-Schinken mit Honigmelone

Edle Schinken aus Italien oder Spanien, dekorativ angerichtet

Caprese

Mozzarella- und Tomatenscheiben mit einem Balsamico-Dressing und frischem Basilikum, auf einer Platte angerichtet

Krabbencocktail mit frischen Krabben

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße auf einer Porzellanschale angerichtet

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniertes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, edel garniert

Italienische Gemüse-Minestrone

Klassische Gemüsesuppe der Saison

Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen



La dolce vita...

Gut aufgelegt!

Rösti mit Feta und Kirschtomaten
 Rösti mit Krabben und Trüffel
 Rösti mit Gorgonzola und Nüssen

***Eingewickelt!******Wraps verschieden Variationen***

Räucherlachs, Paprika und Käsecreme
 Caesar's Salat mit Hähnchen
 Avocado, Basilikum und Pinienkerne
 Paprika und Chorizo
 Hähnchen und Mango Chutney
 Krabben und Zitrus

Fein in Schale!

Lachs-Gemüse-Quiche
 Thunfisch-Quiche
 Spinat-Quiche
 Gefüllte Käsecanneloni mit frischen Kräutern
 Muschelpasta mit mediterranen Salat
 Blätterteigcornets mit Käse und Schinken

***Aufgespießt! Spießige Vielfalt!***

Schnitzel-Kartoffel-Spieß
 Tortellini-Gemüse-Spieß
 Hähnchen-Gemüse-Spieß
 Bunter Gemüsespieß
 Schinken-Pilz-Spieß
 Datteln im Speckmantel am Spieß

***Glas klar!***

Avocado-Mozzarella-Mango-Salat
 mit Hähnchen-Spieß
 Tomaten-Chutney mit Mozzarella-Spieß
 Marinierte Pilzvariationen auf Salatbeet
 Gurken-Radieschen Cocktail mit Garnelen
 Anti-Pasti-Salat mit Parmesanchips



Feine Suppen

Riesling-Käsesuppe

mit Lauch und Sahne, mit einem Riesling abgerundet, vegetarisch

Französische Zwiebelsuppe

mit frischen Zwiebelringen

Broccolicremesuppe

mit Sahne und Broccoli

Fünf-Kräuter-Cremesuppe

mit frischen, verschiedenen Kräutern

Spinatcremesuppe

mit frischem Spinat und Sahne

Pfifferlingcremesuppe

mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und Sahne

Spargelcremesuppe

mit Spargelspitzen

Italienische Gemüse-Minestrone

klassische Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison

Mitternachtssuppe

mit Hackfleisch, Paprikastreifen, Kidneybohnen, Mais

Hühnerkraftbrühe

mit reichlich Einlage

Rheinische Kartoffelsuppe

von frischen Kartoffeln, mit geräuchertem Speck oder mit feinen Lachsstreifen

Hochzeitssuppe

mit Fleischeinlage, Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl

Ungarische Gulaschsuppe

mit Paprikastreifen, Zwiebeln und –Pilzen

Brotssuppe mit frischen Tomaten

mit frischen Kräutern abgerundet

Cremesuppe von Kohlrabi & Radieschen

Melonensuppe-Ingwer-Suppe

Gyrosrahmsuppe pikant

mit feinem Schweinegeschnetzeltes, Mais und vieles mehr

Käselauchcremesuppe

mit Hackfleisch, Lauch und Sahne verfeinert

Herzhafte Kürbiskernsuppe

mit Sauerrahm

Cremige Rucolasuppe

mit gebratenen Scampi

Herzhafte Möhren-Ingwersuppe

mit Honig abgestimmt

Aufläufe & Eintöpfe

Wirsing-Gemüseauflauf

mit frischem Wirsing Schinkenwürfel vom gekochten Schinken und Sahnesoße

Auberginen-Tomaten-Auflauf

mit Mozzarella überbacken

Mediterraner Zucchini-auflauf

mit gerösteten Pinienkernen

Schmackhafter Möhren-Kohlrabi-Auflauf

mit pikantem hausgemachtem Kräuterquark

Rotbarsch-Spinat-Auflauf

mit gerösteten Mandelblättern

Möhren-Kartoffelauflauf

mit frischen Möhren, Kartoffelstücken und Apfelmus abgeschmeckt

Chili con carne

pikant, mit Schweinehack, roten Bohnen, Mais und Paprikastreifen

Ungarischer Sauerkrauteintopf

mit frischen Kartoffelecken, Paprikastreifen und leckerer Fleischeinlage

Grünkohl-Eintopf

mit frischen Kartoffelecken gemischt

Nudelgerichte „Italia“

Italienischer Tortelliniauflauf

mit einer Tomaten-Sahne-Soße mit Tomatenscheiben

Spaghetti all'arrabiata

Tagliatelle mit Lachs in einer leichten Zitronensauce

Feine Bandnudeln

in einer leichten Kräutersauce mit gebratener Zucchini, Lauchzwiebeln und Cocktailtomaten

Klassisch gebackene Lasagne

Tagliolini mit Bohnen, Zitronensauce und gebratenen Bacon

Tortellini "a la panna"

mit Schinken und Mascarpone

Gratins als Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüsegratin

mit Kartoffeln, Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Broccoli und anderen Gemüse

Gemüsegratin

mit Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Broccoli und andere Gemüse

Hähnchen-Gemüsegratin

mit Hähnchenbrustmedallions, Kartoffeln und anderen Gemüsesorten

Champignons in Knoblauchsoße

mit einer leckeren Knoblauch-Sahnesoße

*Spezialitäten vom Schwein***Filet-Rahmtopf**

Schweinefiletmedaillons mit ganzen Pilzen in einer Rahm-Soße

Filetgeschnetzeltes „Cafe de Paris“

Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen, in einer Sahne-Sauce

Zürcher Rahmgeschnetzeltes

zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Sahnesauce mit ganzen Pilzen

Gefülltes Schweinefilet „Mediterran“

mit Mozzarella und Cocktailtomaten

Schweinefilet „Kräuter der Provence“

mit einer Senfkräuterkruste gebacken

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, abgestimmt mit einer Holunderbeersauce

Schweinerouladen – mini oder maxi

mit Soße, herzhaft gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Kräutern

mini: ca. 100 g, maxi: ca. 250 g

*Spezialitäten vom Rind***Rinderbraten „Klassisch“ mit Soße**

im eignen Saft zart geschmort

Rinderbraten „Gefüllt“ mit Soße

mit Paprikawürfeln, Käse, Schinken

Wiener Tafelspitz

mit Meerrettich- oder Zwiebelsoße

Sauerbraten „Rheinischer Art“ mit Soße**Roastbeef**

in der Folie gegart, herzhaft gewürzt und medium gebraten

Rindergulasch „Gutsherren Art“

mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße

mini: ca. 120g, maxi: ca. 300g

mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Hüfte

mit geschmorten Zwiebeln

*Spezialitäten vom Kalb***Kalbsbraten aus der Keule mit Soße**

zarte Kalbsnuss geschmort

Kalbsrouladen „Senf und frischer Thymian“

mit Soße, zarte Kalbrouladen gefüllt mit geräuchertem Schinken, Pilzen, süßem Senf und frischem Thymian

*Spezialitäten vom Lamm***Lammkeule gebraten mit Soße**

(am Stück oder geschnitten)

mit Rosmarin, Thymian und leichter Knoblauchnote, geschmort

Lamm-Eintopf aus der Keule ca. 500g

mit grünen Bohnen und Kartoffelecken

Lammrücken im Kräutermantel

mit frischer Kräutermischung

*Spezialitäten vom Geflügel***Hähnchen- Knusperschnitzel**

warm mit heißen Ananasscheiben und Pfirsichen

Hähnchenbrust mit Mandel-Butterkruste

heiß

Puterbraten „Marengo“

herzhaft gewürzte, saftige Putenbrust

Rotes Thaicurry mit Hähnchenbrustfilet**Putenrahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

zartes Putengeschnetzeltes in einer Sahnesoße mit Pilzköpfen

Putenmedaillons a'la Creme

feine Putenmedaillons in einer Riesling-Sahnesoße mit frischen Kräutern

Hähnchengeschnetzeltes

mit Cashewkruste auf Blattspinat

Hähnchengeschnetzeltes

mit gebratenem grünem Spargel

Gefülltes Hähnchenbrustfilet „Mediterran“

Bärlauch, Frischkäse und getrockneten Tomaten

Fortsetzung nächste Seite...

Einfach lecker!



...Fortsetzung: Fleisch- und Fischspezialitäten

Hähnchenbrustfilet

auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße

Putenbrust mit Kräuterkruste

Entenbrust in Orangensoße- oder in Rotweinssoße

Gebratene Gans „Klassisch“ mit Apfel und Zwiebeln

Knusprig gebratene Gänsekeule mit Bratäpfeln

Spezialitäten Wild

Wildragout mit sautierten Pilzen

Geschmorte Wildschweinkeule mit Zwiebeln und Rotwein

Rehkeule mit Preiselbeersauce

Spezialitäten Fisch

Gegrilltes Lachssteak auf Wirsingrahm

Fischröllchen mit Pestofüllung auf Safranrisotto

Gebratenes Dorschfilet auf mediterranem Gemüse

Garnelenpfanne mit grünem Spargel und herzhaftem Gemüse

Mediterrane Zanderfilets mit Kirchtomaten und Rosmarin abgerundete

Zanderfilets in Parmesankräuterkruste

Lachslasagne mit grünen Bandnudeln

Lachssteak auf Sahne-Lauch-Gemüse

Spezialitäten aus dem Ofen

Braten vom Nacken oder Rücken

(inkl. Bratensoße)

mit Zwiebel-Senffüllung

mit Broccoli, Käse und Schinken

mit Blattspinat, Gorgonzola

mit Mett, Zwiebeln und Kräutern

mit Mett, Paprikastreifen, Käse und Schinken

mit Pilzen und frischen Kräutern

mit gekochtem Schinken und Käse „Cordon Bleu“

mit Pflaumen, Mandarinen, Äpfeln

Krustenbraten vom Schweineschinken

Burgunderbraten eingelegt in Rotwein

...dazu verschiedene Bratensoßen nach Wunsch

Dies und das...

Kleine gebratene Schweineschnitzel

Ofenfrischer Leberkäse

mit süßem Händlmaier-Senf

Backschinken im „Zwiebelmantel“

in Scheiben geschnittener Backschinken

mit gedünsteten Zwiebelringen überbacken

Bratensoßen & Dips

Braten-Rahmssoße

Zigeunersoße

mit Paprikastreifen und Zwiebeln

Jägersoße

mit frischen Champignons

Zwiebelsauce süß-sauer

eine helle Sahnesoße, mit Zwiebelstücken und Sahne verfeinert

Senf-Sahneseauce

mit süßem Senf abgeschmeckt

Riesling-Sahnesoße

Klassische Wein-Sahnesoße

Curry Soße ohne Früchte

Cumberlandsoße

Sauce Hollandaise

Frankfurter Grüne Soße

Pikanter Knoblauch-Kräuter-Dip

Frischer Basilikum-Dip

Fruchtiger Apfel-Gorgonzola-Dip

Feuriger Avocado-Chili-Dip

Frischer Schnittlauch-Mascarpone-Dip

Hausgemachter Senf-Dip

Würziger Salsa-Romescio-Dip

Was besonderes...

Trüffelremoulade

Frisches Rucolamousse

Kerniger Walnuss-Schmand

Beilagen**Salzkartoffeln** mit Butter und Petersilie**Schwenkkartoffeln**

Minikartoffeln im Backofen geröstet

Luftiges Kartoffelsoufflé

Minikartoffeln, Zwiebeln und Speckwürfeln

Hausgemachtes Kartoffelpüree

mit Sahne abgerundet

Folienkartoffeln mit Quark-Creme-Dip**Französisches Kartoffelgratin** mit Käse bestreut**Kartoffel-Rösti** aus dem Backofen**Warmer Kartoffel-Speck-Salat**

nach bayrischer Art

Brätlinge

kleine Kartoffeln in der Schale gebraten

Rosmarinkartoffeln

Minikartoffeln gebraten mit frischem Rosmarin

Hausgemachte Semmelknödel**Wildreismischung** mit zerlassener Butter**Polenta Crostini** mit Gorgonzola**...andere Leckereien****Gemüsevariationen**mit Soße Hollandaise oder Kräuterbutter
z. B. Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Erbsen,
Möhren, feine Böhnchen usw.**Mediterrane Gemüsepfanne**Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika, Pilze,
Möhren**Böhnchenbouquet** ca. 40 StückPrinzess-Böhnchen mit feinem, geräuchertem
Speck umwickelt**Überbackenes Gemüsegratin** mit Raspelkäse

wahlweise: Blumenkohl, Rosenkohl oder Broccoli

Geschmorter Rahmwirsing mit Speck und Rahm**Frisches Lauchgemüse**

abgestimmt mit Schinken und Sahne

Würziges Ratatouille mit Zucchini, Paprika uvm.**Gefüllte Champignons mit Chili & Honig****Apfelrotkohl**

mit frischen Apfelstückchen & Apfelmus

Champagnerkraut „klassisch“

mit Schinken und Zwiebeln

Spargel (frischer Spargel nur in der Saison!)**Salate - knackig und frisch****Kartoffelsalat nach „Hausfrauen Art“****Tortellini-Salat** mit Thunfisch**Spaghetti-Salat** „Romano“mit Spaghetti al dente, Cocktailtomaten,
gebratener Paprika, Zucchini, Rucola,
Pinienkernen, Olivenöl**Tortellini-Salat** mit Tomatenjulienne**Krautsalat „natur“****Krautsalat „Spezial“**mit Schinkenwürfeln, Schnittlauch, ein wenig
Mayonnaise und Zucker verfeinert**Farmersalat** mit Kraut, Sellerie und Karotte**Waldorfsalat „Astoria“**

mit Mandarinen und Mandeln

Schichtsalat mit Sellerie, Apfel, Schinken, Eier,
Ananas usw.**Balkansalat** mit Tomaten, Schlangengurken, Mais,
Kidneybohnen und Paprika**Hirtensalat** wie Balkansalat, aber mit Schafskäse**Italienischer Salat**

mit Tomaten, Paprika, Mais und Silberzwiebeln

Fortsetzung nächste Seite...*Es ist angerichtet*

...Fortsetzung: Salate

Mexikanischer Schichtsalat

Eisbergsalat, rote Bohnen, Mais, geriebener Käse, Nachos

Gurkensalat

frische Schlangengurke mit Zwiebeln und Sahne

Gurkensalat in Essig-Öl mit Dill

Böhnchensalat „Prinzess“

mit gelben oder grünen feinen Böhnchen und Essig-Öl-Dressing oder Joghurtdressing

Eisbergsalat

mit Pfirsichstücken und Zitronendressing

Rucolasalat „Mediterran“

mit frischen Champignons und gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Bunter Gartensalat mit Kirschtomaten, gehobelten Champignon & Parmesankäse dazu Himbeervinaigrette

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Feldsalat mit Croutons & Speck, dazu würziges Balsamico-Dressing

Sommersalat

mit Paprika, Mais, Schlangengurke, Kidneybohnen

Für den Gourmet

Paprika-Zucchini Salat

mit Büffelmozzarella und Bündnerfleisch

Mediterraner Nudelsalat mit Tomatendressing

Caesar Salat mit hausgemachten Croutons und Knoblauchdressing

Exotisch und fruchtig-scharfer Gemüsesalat mit Möhren, Artischocken, Zucchini, Paprika uvm.

Mediterraner Kartoffelsalat mit Parmaschinken

Rucola mit marinierten Scampi und Tomaten

Sizilianischer Bauernsalat

mit Oliven & Schafskäse

Garnelensalat

mit Tomatenjulienne in Knoblauchsoße

Krabbensalat „Deluxe“

Meeresfrüchte auf Feldsalat

Pikanter Herrensalat

Rindfleisch, Paprika, Mais und Silberzwiebeln



Salat-Dressings

Würziges Balsamico-Dressing

Joghurt-Dressing

Schmandkräuter-Dressing

Knoblauchschmand-Dressing

Zitronen-Sahne-Dressing

Kartoffel-Dressing

Honig-Senf-Vinaigrette

Orangen-Vanille-Vinaigrette

Bärlauch-Vinaigrette

Tomaten-Vinaigrette

Dazu unsere Rohkost-Salatplatten

mit frischen Blattsalaten und Salaten der Saison





Klassiker

- Mandelcreme
- Luftig geschlagene Erdbeercreme
- Herrencreme mit Rum und Schokosplitter
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Erdbeermousse
- Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen
- Milchreis im Beerenkorb
- Weiße Mousse mit Erdbeeren
- Eierlikörcreme
- Caramelcreme mit gerösteten Krokant
- Tiramisu - die italienische Spezialität
- Himbeercreme mit frischen Himbeeren
- Nusscreme mit Amarenakirschen
- Limetten-Mango-Creme, sehr fruchtig

Mal etwas anderes

- Birne Helene
mit Frischkäse gefüllt auf Vaniliemousse
mit Schoko-Kuvertüre und Preiselbeeren
garniert
- Apfel-Joghurt-Sahne-Creme
mit Marzipan und Apfelspalten garniert
- Frischer Obstsalat mit Vanillensauce
mit frischen Früchten der Saison
- Joghurtcreme mit Beerenauslese
- Erdbeeren „Romanoff“ an Schokoladensoße
- Bratäpfel in Vanillensauce
- Mascarponecreme mit frischen Früchten
- Crêpes-Fruchtspieß mit Früchten garniert
- Schokoladen-Amaretto-Crème
- Cantuccini-Traum mit Pfirsiche und Amaretto
- Süßer Pralinenspieß mit leichter Vanillencreme
- Cupcake in verschiedenen Geschmacks-
richtungen
- Schokobrunnen mit gemischten Früchten am
Spieß
- Süßes Candy-Buffer, verschiedene Farb- und
Geschmacksrichtungen
- Reichhaltiges Blechkuchenbuffet
mit Apfel, Kirschen, Rhabarbar uvm.



Süße Verführung

Warme Buffets

„Das Feine“

Gefüllte Rinderroulade in Bratensauce
Filetspitzen auf ganzen Rahmchampignons
Geschmorte Kartoffeln mit Speck
Butterspätzle
Gemüseauswahl der Saison
Bunte Salatplatte
Mascarponecreme mit Himbeeren

„Das Herzhafte“

Krustenbraten mit Honig-Senfkruste
Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln
Hausgemachte Kartoffelknödel
Geschmorte Kartoffeln
Wirsing geschmort, mit Speck in Rahm
Bunte Salatplatte
Pfirsichspalten unter Schokoladenhaselnuss-Haube

„Buffet Exklusiv“

Kalbsroulade "Involtini"
mit Schinken und Salbei gerollt
Hähnchenbrustfilet in Orangensoße
Gratinierte Kartoffeln
Grün-weiße Bandnudeln
Broccoliröschen in Mandelbutter
Speckböhnenröllchen
Gemischte Salatvariationen mit Joghurtdressing
Preiselbeere-Mascarponecreme

Buffet kalt-warm

Kalt-warm No. 1

Kalte Speisen:

Hausgemachte Satéspieße mit fruchtigen Mangosauce
Rote-Beetcrêpes-Röllchen mit Putenschinken
Käsecreme auf Pumpernickel
Gemüse carpaccio mit zweierlei Pesto
Baguette mit Kräuterbutter

Hausgemachte warme Speisen:

Geschnetzelt nach „Züricher Art“
mit frischen Champignons
Zwiebelrostbraten
von der Hüfte gebraten
Butterspätzle
Kartoffelgratin

Salatauswahl:

Bunte Salatauswahl mit Käse bestreut
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven, mit Honig-Senf-Vinaigrette

Dessert:

Fruchtige Limetten-Mango-Creme
Nusscreme mit Amarenakirschen



*Kalt-warm No. 2***Kalte Speisen:**

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
 Melonenschiffchen mit Parmaschinken
 Antipastiplatte – bunt belegt
 Rucolasalat mit marinierten Champignons
 Garnelencocktail
 Ciabattabrot mit Kräuterbutter

Warme Speisen:

Gefülltes Schweinefilet
 in pikanter Paprikarahmsauce
 Gebratener Lachs
 auf schmackhaftem Lauchgemüse
 Wildreismischung
 Gratinierte Kräuterkartoffeln
 Mediterranes Zucchini-gemüse
 Bunte Salatplatte mit einer Bärlauch-Vinaigrette

Dessert:

Karamellcreme mit geröstetem Krokant

Kalt-warm No. 3

Spargelcremesuppe
 Schweinegeschnetzeltes mit Pfifferlingen
 Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
 mit einer leckeren Soße
 Französisches Kartoffelgratin
 Gebutterte Spätzle
 Apfelrotkohl mit frischem Apfel & Apfelmus
 verfeinert
 Halbe Birnen & Pfirsiche, mit einer leichten
 Käsecreme gefüllt
 Herrencreme mit Schokoraseln

*Buffetkreationen**Buffet „Mediterran“***kalte Speisen:**

Melonencarpaccio mit Parmaschinken
 Tortellini-Gemüse-Spieß an Bärlauch-Vinaigrette
 Gebratene Rösti mit Gorgonzolacreme und Nüssen
 Pflaumen, Aprikosen und Datteln im Speckmantel
 Mediterraner Rucolasalat

Kleine gemischte Puppenbrötchen mit
 hausgemachter Kräuterbutter
 Crêperöllchen mit Frischkäse & Gemüse

warme Speisen:

Mailänder Filetmedaillons, gratiniert
 Hähnchenbrüstchen in Parmesan-Ei-Hülle
 Tomaten-Basilikum-Spaghetti
 gratinierte Kräuterkartoffeln
 Salatauswahl
 italienische Salatplatte mit Vinaigrette

Dessert:

Tiramisu
 Panna Cotta mit Fruchtmark

*Rheinische Gaumenfreunde:
 „Kölsches Buffet“*

Orig. rheinische Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
 Knuspriger Backschinken
 Kleine, gebratene Kartoffelchen mit Speck,
 Zwiebeln & Rosmarin
 Gedämpfte, gemischte Gemüsepfanne mit
 Kräuterbutter
 Gemischte Platte mit Kölschen Spezialitäten
 Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst,
 Hausgemachte Sülze
 Schinkenplatte mit geräucherten und
 luftgetrockneten Spezialitäten
 Krautsalat „Spezial“
 Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing und
 Zwiebelchen
 Gemischter Brotkorb mit Schwarzbrot und
 Landbutter
 Rote Grütze mit Vanillesoße



Fortsetzung nächste Seite...

...Fortsetzung: Buffets

Buffet „Dolce Vita“

Kalte Speisen:

Tomate Mozzarella mit Balsamicocrème
Vitello Tonnato - mit Thunfischsauce
Ziegenkäse im Speckmantel auf Feldsalat
Marinierte Zucchini mit Mozzarella
Tortelletts mit frischer Lachs-Creme
Spinatspieß mit Räucherfisch
Gemischte Brot-und Brötchensorten mit frischer Landbutter
Spaghettisalat „Romano“
Ciabattabrot mit Kräuterbutter

Warme Speisen:

gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Tomate Mozzarella
Involtini aus der Pute in feinem Bratenjus
grün-weiße Bandnudeln mit Olivenöl
geschmorte Rosmarinkartoffeln
mediterranes Zucchini gratin

Salatauswahl:

Blattsalate mit Kirschtomaten und Vinaigrette
sizilianischer Bauernsalat mit Oliven

Dessert:

Tiramisu – hausgemacht
Bayrisch Creme mit Pfirsichen und Amarettinis

Der schönste Tag.....

Vorspeisenbuffet:

Brotstation mit Minibrötchen, gesalzener Butter
sowie passender Dips
Lachs-Crepe-Roulade mit frischen Kräutern
Käsecannelloni mit Sprossen
Gefülltes Bresaolasäckchen mit Rucola, Parmesan und
gerösteten Pinienkernen
Carpacciò vom mariniertem Rinderfilet mit Rucola
und Parmesan
Herzhaft kandierte Cocktailtomaten mit Pistazien
Marinierter Fetakäse an Minz dressing
Gemischte Antipasti-Variationen mit gegrillter
Paprika, Zucchini, gefüllte Cocktailtomaten uvm.

Warme Speisen:

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Hüfte
Mediterranes gebratenes Zanderfilet mit
Parmesankruste
Schweinefilet „Kräuter der Provence“ mit einer
Kräutersenfkruste gebacken
Feine Broccoli-Rahm-Kartoffeln mit Kürbiskernen
Gefüllte Paprikaviertel gratiniert
Salatplatte mit pikanten Herzen und zweierlei
Vinaigrette
Geschmorte Brätlingkartoffel in Schale mit frischen
Kräutern abgestimmt
Wildreismischung leicht gebuttert
Mediterrane Gemüsepfanne mit Auberginen, Paprika,
Roten Zwiebeln, Zucchini und frischen Champignons

Dessertauswahl:

Klassisches Erdbeer-Tiramisu
mit Kakaopulver im Glas
Locker geschlagene Mousse au Chocolat im Glas
Apfel-Joghurt-Creme mit Marzipan und Apfelspalten
im Glas

unvergessenlich...



Kommunion & Konfirmation

Wählen Sie aus folgenden Gerichten ganz nach Ihrem Geschmack

- 1 x festliche Suppe als Vorspeise
- 2 x Fleischgerichte nach Wahl
- 2 x Beilagen nach Wahl
- 1 x Gemüsebeilage nach Wahl
- 1 x Salatbeilage
- 2 x Dessert zum Abschluss

1. Wählen Sie eine Vorsuppe

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und feinem Suppengemüse
- Waldpilz-Cremesuppe mit gehobelten Pilzen
- Spargelcremesuppe mit Schnittlauch
- Broccoli-Cremesuppe mit Käsestangen

2. Wählen Sie zwei Fleischgerichte

...vom Schwein

- Schweinegeschnetztes „Züricher Art“
- Filetmedaillons
- in Pfeffer-Rahm
- oder in Champignonrahm

...vom Geflügel

- Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce
- oder in Paprika-Rahm-Soße
- oder im Speckmantel mit Kräuter-Rahm
- gebackene Hähnchenbrüstchen
- in Rieslings-Kräuterrahmsauce
- oder in feiner Orangensauce
- oder auf Champignonragout

...vom Rind & Kalb

- Rinder-Hüftbraten mit kräftiger Zwiebelsauce
- Rinder-Burgunderbraten in feiner Sauce
- Mini-Rinderroulade – pikant gefüllt
- Züricher Kalbgeschnetztes

...vom Fisch

- Lachssteak mit Pinienkernen auf Blattspinat
- Lachs- & Pangasiusfilet
- in Krabben-Kräutercreme

3. Wählen Sie zwei Beilagen nach Wahl

- köstliches Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- kleine Schmorkartoffeln
- gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- Butterspätzle
- Tagliatelle
- Wild- oder Butterreis

4. Wählen Sie eine Gemüsebeilage

- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Mandelbroccoli & Speckbohnenröllchen
- geschmorter Spitzkohl mit Speck in Rahm
- mediterranes Pfannengemüse



Getränke werden gekühlt und in Kommission geliefert

Für den kleinen Sektempfang, zum Frühstück oder für den Abend bieten wir zum Beispiel an:

Alkoholische Getränke

Reissdorf Kölsch vom Fass

Kölsch- oder andere Bierspezialitäten nach eigener Wahl

Sekt / Prosecco Hausmarke, halbtrocken

0,70 l Flasche

Softgetränke

Coca Cola/Fanta/Cola light/Sprite

0,20 l oder 1,00 l Flasche

Gerolsteiner Gourmet Medium

0,25 l oder 0,70 l Flasche

Fassbrause

0,33 l Flasche

Malzbier

0,33 l Flasche

Apfelsaft

0,20 l oder 1,00 l Flasche

Orangensaft

0,20 l oder 1,00 l Flasche

Kaffee oder Tee, inkl. Kaffeesahne und Zucker
und allem, was man dazu braucht

Andere alkoholische Getränke oder Fruchtsäfte gerne auf Anfrage.

In Zusammenarbeit mit einem mittelständischen Winzerbetrieb aus der Pfalz haben wir eine kleine Auswahl erlesener Weine für Sie erstellt, die wir ihnen auch gern zur Verköstigung anbieten können.



Verleih von...

- Geschirr
- Besteck
- Tellerwärmer
Bieten Sie Ihren Gästen einen geschmeidigen warmen Teller an...
- Gläser Sekt, Wein, Longdrink uvm.
- Chafing-Dish
- Kaffeemaschinen und alles was dazugehört
- Gas- und Holzkohlegrill
- Zapftheken, Getränkekühlschrank und Kühlwagen
- Tische rund und rechteckig
- Bankettpolsterstuhl
- Bankettpolsterstuhl mit Stuhlhülle
- Buffettische mit Skirtings und Tischdecken
- Tischwäsche
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische mit und ohne Hussen
- Zelte, z. B. Pagodenzelte, Festzelte



Sollten Sie weiteres Equipment wünschen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Beratungsservice

Gerne erstellen wir Ihnen kostenlos und unverbindlich ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Vereinbaren Sie einfach einen Beratungstermin mit uns unter 02183 / 441611 oder per E-Mail info@partyservice-ress.de. Beratungen und Angebotserstellung sind grundsätzlich kostenlose Serviceleistung.

Buffetservice

Bei größeren Veranstaltungen können Sie gerne unseren Buffetservice zusätzliche buchen. Wir bleiben nach Anlieferung am Veranstaltungsort, übernehmen die Bedienung ihrer Gäste am Buffet und sorgen dafür, dass alles reibungslos abgewickelt wird.

Getränke und Bewirtung

Falls Sie es wünschen können wir den Getränkeeinkauf, die Anlieferung und Abholung des Leergutes für Sie übernehmen. Personal für die Bewirtung Ihrer Gäste stellen wir bei Bedarf zur Verfügung.

Buffetdekorationen

Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung der Tischdekoration und der Ausschmückung des Buffets.

Abholservice

Die Abholung der von uns zur Verfügung gestellten Geräte und Gegenstände erfolgt gegen Gebühr. Diese wird nach Auftragsvolumen individuell berechnet. Bei größeren Buffets erfolgt die Abholung in der Regel kostenlos.

Geschirrverleih & Endreinigung

Tafelgeschirr können Sie gerne gegen Mehrkosten von uns leihweise erhalten. Auch die Endreinigung des Leihgeschirrs ist kein Problem, falls Sie dieses wünschen.



vom Canapé bis zum Buffet

Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Party- und Cateringservice Ress

Allgemeines

Nachstehende Allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstige Leistungen.

RESS Party- & Cateringservice ist jederzeit berechtigt, diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen einschließlich aller eventuellen Anlagen mit einer angemessener Kündigungsfrist zu ändern oder zu ergänzen.

Vorher eingehende Aufträge werden nach den dann noch gültigen alten Allgemeinen Geschäftsbedingungen bearbeitet.

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte erfolgen nur entsprechend den folgenden Geschäftsbedingungen, die der Auftraggeber verbindlich anerkennt.

Von uns angebotene Leistungen von Speisen, Serviceleistungen, Personaldienstleistungen, dem Verleih von Equipment und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon, Fax oder Email bestellt hat.

Angebot & Preise

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder einer Preisvereinbarung.

Alle Preisangaben im Internet und auf unseren Werbebroschüren sind unverbindlich und werden im Einzelfall individuell angeboten. Bei Buffetkombinationen werden die Preise neu berechnet und mündlich oder schriftlich angeboten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Umsatzsteuer

Der Gesetzgeber schreibt uns vor, bei Lieferungen, die eine reine Speisenlieferung durch zusätzliche

Serviceleistungen (z. B. Geschirrvermietung, Personalgestellung) ergänzt, für die Gesamtlieferung den vollen Mehrwertsteuersatz zu erheben.

Bestellung/Auftrag

So früh wie möglich, jedoch nach Möglichkeit spätestens 7 Werktage vor Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung.

Für den Umfang der Lieferung reicht der mündliche erteilte Auftrag, falls kein schriftliches Vorliegen sollte. Nebenabreden oder Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung. Die im Auftrag angemeldete Personenzahl ist verbindlich, wenn nicht mindestens 5 Tage vor Lieferung eine Änderungsmitteilung durch den Auftraggeber erfolgt. Wir behalten uns dann eine evtl. Nachkalkulation vor.

Eventuell entstehende GEMA-Gebühren, sowie Energie-, Wasser- und Abfallkosten, Eintrittskarten für die Messe, sowie Parkscheine werden vom Auftraggeber übernommen.

Abbestellung

Wird eine Veranstaltung später als 7 Werktage vor dem geplanten Termin vom Auftraggeber abgesagt, erfolgt eine Kostenverrechnung von 20% des vereinbarten Menü- / Büffetpreises, sowie der gemieteten Artikel.

Ab dem zweiten Tag vor Lieferung stellt der Auftragnehmer die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.

Anzahlung

Aufträge unter 500,- € sind bei Lieferung fällig.

Bei Aufträgen über 500,- € wird vor Lieferung eine Anzahlung in Höhe von 30 % der Auftragssumme in bar oder per Überweisung auf eines der Konten des Ress Party- & Cateringservice fällig, falls dies vereinbart wird. Bei Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.



Anlieferung

Wir liefern selbstverständlich auch an Sonn- und Feiertagen.

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

Für die Anlieferung im Umkreis von 20 km wird nach Aufwand berechnet.

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

Besonderheiten, die den Lieferort betreffen wie Baustellen, lange Wege, Treppen etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

Für besonders aufwendige Gegebenheiten, behalten wir uns vor, eine Mehraufwandspauschale zu berechnen. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.

Gefahrenübergang und Entgegennahme

Res Party & Cateringservice versichert, 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.

Die Gefahr möglicher Beschädigung oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung auf den Auftraggeber über, und zwar dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen wie z. B. Buffetservice übernommen hat. Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen

auf Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden.

Für den Umgang mit leihweise überlassenen Geräten und Gegenständen sind die Anweisungen des Lieferpersonals unbedingt zu beachten.

Bei Leihgeräten mit Gasbefuerung wird hiermit ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese in geschlossenen Räumen nicht verwendet werden dürfen. Der Lieferant übernimmt keinerlei Gewähr auf Beschädigungen durch austretendes Gas und den damit verbundenen Folgen und Gefahren.

Leihwaren / Leihzubehör / Equipment

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihbasis, wie Warmhaltegeräte und Platten. Diese werden vom Kunden gereinigt und unbeschädigt zurückgebracht.

Nach Vereinbarung ist eine kostenpflichtige Abholung möglich.

Leihwaren, die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen gereinigt zurückzugeben, falls nichts anderes vereinbart wurde.

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 Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Ist die Verleihware (z.B. Hussen, Tischwäsche usw.) stark verschmutzt oder beschädigt, werden die zusätzlichen Kosten dem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Ist eine Reinigung nicht mehr möglich, so ist der Wiederbeschaffungswert zu ersetzen. Auch dann werden die zusätzlichen Reinigungskosten dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.



Ihre Notizen

Haftung und Mängel

Schadensersatzansprüche auf Grund höherer Gewalt werden nicht erstattet. Gerechtfertigte Schadensersatzansprüche werden nur im Rahmen der Rechnungssumme erstattet, nicht darüber hinaus.

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Auslieferung anwesend zu sein. Sollte dies nicht der Fall sein, so erkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung an. Sollte eine Reklamation begründet sein, so ist dieses unverzüglich geltend zu machen, damit wir eine umgehende Überprüfungsmöglichkeit haben, um die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben. Spätere Beanstandungen können nicht berücksichtigt werden.

Zurückbehaltung und Aufrechnung

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, aufgrund irgendwelcher Ansprüche oder Einreden mit der Zahlung zurückzuhalten oder gegen diese aufzurechnen, es sei denn, der Auftragnehmer hat die Einsprüche oder Einreden anerkannt, sodass diese rechtskräftig sind.

Schlussbestimmungen

Falls Bestimmungen dieses Vertrages nichtig sind, wird davon die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in dem gesetzlich erlaubten Sinn am nächsten kommt.

Ihre Notizen

Wie Sie uns erreichen können

Telefon 02183 441611
Fax 02183 441612

info@partyservice-ress.de
www.partyservice-ress.de

Lindenplatz 24
50129 Bergheim/Rheidt



www.party-service-ress.de