



Party-Service



EVENTS FINGERFOODS ORGFALTFRONT-COOKING PERFEKTION
LEIDENSCHAFT GENUSS FANTASIE BUFFETS INSZENIERUNG PASSION
KERZENLICHT GAUMENFREUDE AUGENBLICK MEISTERHAND MENÜS
THEMENKÜCHE SERVICE GESCHMACK HOCHZEITEN FAMILIENFEIERN EVENTS

Sie feiern.

**Wir kümmern uns
um den Rest!**

Am Anfang sind es viele Fragen und ein unsicheres Gefühl. Was brauche ich denn alles? Wird es ein schönes Fest? Was werden die Gäste sagen? Hat mein Event den erhofften Erfolg?

Wir wissen, wie wichtig Ihnen diese Fragen sind und wir wissen auch, jeder Auftrag ist ein Beweis großen Vertrauens.



PARTY-SERVICE RUDOLPH:

ein Name, der Ihr Vertrauen verdient.

Über 60 Jahre Erfahrung machen sich bemerkbar. Unsere Philosophie basiert auf einer einfachen Tatsache: Qualität, die man schmecken kann.

Dabei achten wir pingelig darauf, dass jeder Schritt, von jeder Zutat bis hin zum Endprodukt, höchsten Qualitätsanforderungen entspricht.

Selbstverständlich werden bei der Zubereitung ausschließlich handausgewählte Rohstoffe verwendet. Außerdem werden unsere Gewürzmischungen größtenteils noch selbst zubereitet.

Was Sie am Ende genießen: Unser Endprodukt, das Ergebnis dieser Kette. Und das ist Qualität und Frische, die man einfach schmecken kann.

Die Zufriedenheit und die Nähe zu unseren Kunden liegt uns einfach am Herzen und so haben wir immer ein offenes Ohr für Sie.

Ihre Familie Rudolph



Inhalt

Top-Angebote	4
Kalte Spezialitäten	5
Buffet	6-7
Fingerfood	8-9
Grill-Buffer	10
Gartenparty	11
Dry Aged Barbecue Buffet	12
Bauern-Buffer	14
Kalt & warmes Buffet	15
Großes Buffet	16
Genießer-Buffer	17
Bayrisches Essen	18
Saisonale Gerichte	19
Warme Gerichte	20
Warme Braten	21
Beilagen, Saucen & Suppen	22
Lieferbedingungen, Preisliste Geschirr und Besteckverleih	23

Top Angebote

Angebot I

ab 10 Personen | pro Person € 9,50
Schweineschnitzel mit Schwenkkartoffeln,
Gurkensalat und Jägersauce

Angebot II

ab 10 Personen | pro Person € 9,50
Grillschinken, Kartoffelgratin,
Weißkohlsalat, Tzatziki & Currysauce,
dazu Currybrötchen

Angebot III

ab 10 Personen | pro Person € 9,50
Gyrosbraten mit Schwenkkartoffeln,
Weißkohlsalat, Tzatziki & Peperoni,
dazu Kräuterbaguette

Angebot IV

ab 10 Personen | pro Person € 9,90
krosse Ente an Orangen-Pfeffer-Sauce
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen

Unsere
Abholpreise



LIEFERSERVICE

Auf Wunsch liefert unser
Koch das Essen für Sie

Aufpreis pro Person € 2,50 zzgl. Fahrtkosten

Kalte Spezialitäten

Schnittchen | pro Scheibe € 2.80
gebuttertes Kaviar-, Grau-, oder
Schwarzbrot, belegt mit Hackepeter,
Mettwurst, Lachsschinken, Kasseler- und
Schweinebraten, Roastbeef, gek.
Schinken und wahlweise auch mit Käse

Schnittchen | pro Scheibe € 3.10
gebuttertes Kaviar-, Grau-, oder
Schwarzbrot, belegt mit Aal, Lachs,
Krabben, Matjes und Forelle

Canapes | pro Scheibe € 2.40
siehe Schnittchen

Sandwich | Stück € 1.80
wahlweise belegt mit Thunfisch, Pute,
gek. Eiern, Kasseler

Süße Buffet-Spezialitäten | Portion € 3.50
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Grießflammerie mit Fruchtsauce
Tiramisu
Espressocreme mit Kaffeesahne
Panna Cotta mit Aprikosensauce
Pflaumen-Cantuccini-Tiramisu
Himbeertraum

Obstsalat | Portion € 4.00

Aufschnittplatte | pro Person € 11.50
mit Hackepeter, Lachsschinken,
Mettwurst, Kasseler- und Schweinebraten,
Roastbeef, gek. Schinken,
ohne Brot & Butter

Käseplatte | pro Person € 11.50
wahlweise aus unserem
Verkaufssortiment,
ohne Brot & Butter

Fischplatte | pro Person € 14.50
mit Aal, Lachs, Krabben, Matjes, Forelle,
ohne Brot & Butter

1/2 Brötchen | Stück € 1.80
belegt mit Hackepeter,
Bratenauflage und Käse

1/2 Brötchen mit Fisch | Stück € 2.80
belegt mit Aal, Lachs, Krabben,
Matjes oder Forelle

Reichhaltige Salate
finden Sie bei uns im Geschäft.
Dazu Dips und Dressing



wir empfehlen...

5 - 7 Schnittchen pro Person

Frühstücks Buffet

ab 15 Personen | pro Person € 17,50

Nürnberger Bratwürstchen

Partybällchen auf einer
Tomaten-Reis-Sauce

gemischte Aufschnittplatte
Schinkenplatte mit Melone
Hackepeter-Schwein

Rollmops

Käseauswahl mit
Frischkäsebällchen

Frühstücks-Ei warm

gefüllte Eier

Geflügelsalat und Fleischsalat

Marmelade und Honig

gemischter Brotkorb
mit Brötchen & Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Spanisches Buffet

ab 20 Personen | pro Person € 26,90

Baskisches Schweinefilet mit Oliven,
Thymian und Knoblauch

Gemüseplatte mit Hollandaise
Rosmarinkartoffeln

Paella und Tortilla

marinierte Rindersteaks mit grünem
Pfeffer und Paprika

Serrano-Schinken und Chorizo mit Obst
Partybällchen mit Salsa

marinierte Oliven
gebratene Pfefferschoten
kleine Blätterteigpasteten mit Pilzfüllung
halbe Eier mit Thunfischcreme

ingelegte Sardellen mit Knoblauch und
frischer Petersilie

Garnelen im Knoblauchsud

Spanischer Reissalat
mit Granatapfel
Feldsalat mit Flugmango und
Kirschtomaten

Käseplatte mit frischen Feigen

Ciabatta & Butter

Baskische Creme mit Orange und Zimt
Crema catalana

Spanische Vorspeisen

ab 10 Personen | pro Person € 10.50

Datteln im Speckmantel
Garnelen in Knoblauchsud
Tortilla
Serrano Schinken
gebratene Pfefferschoten
marinierte Oliven
Ciabatta & Butter

Italienische Platte

ab 10 Personen | pro Person € 10.50

eingelegte Aubergine mit Schafskäse
marinierte Zucchini mit Pinienkernen
Melone mit Parmaschinken
gegrillte Champignons
gegrillte Paprika
Tomate mit Mozzarella
italienischer Nudelsalat
Ciabatta & Butter

Anti-Pasti-Platte | pro Person € 10.50

Vitello tonnato | pro Person € 12.50

Carpaccio | pro Person € 16.00



Italienisches Buffet

ab 20 Personen | pro Person € 26.00

Antipasti

Melone mit original italienischen
Parmaschinken

Scampi mit Aioli

Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs,
Forelle und Fischpasteten, dazu
Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Feldsalat mit Flugmango, Kirschtomaten
und Zitronen-Thymian-Dressing

Schweinemedallions umlegt mit
Parmaschinken auf einer leichten
Pfefferrahmsauce

gebratenes Lachsfilet auf einer
Tomaten-Pesto Sauce,
dazu Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln
und Gemüseplatte mit Hollandaise

Käseplatte mit frischen
Trauben und Früchten

gemischter Brotkorb
Butter & Kräuterbutter

Tiramisu

Panna cotta mit Aprikosensauce

Fingerfood

Canapes & Fingerfood Variationen

ab 10 Personen | pro Person € 16.00
Einzelpreis Stück € 3.50 / € 4.00

Pumpnickel-Türmchen mit Lachs und Wasabi-Creme
Kochschinken mit Spargel auf Mehrkornbrot
Briekäse mit Preiselbeeren auf Schwarzbrot
Mozzarella-Kugeln mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pesto im Glas
Forellencreme im Blätterteig
Hähnchenspieße auf pikantem Gurkensalat im Glas
Parmaschinken auf Melonenkugeln mit Zitronenpfeffer

Variationen | Stück € 3.50

Schweinefilet auf Feldsalat mit Flugmango
Putenspieß mit Paprika
Pflaumen im Speckmantel
kleines Schweineschnitzel auf Speckkartoffelsalat
Mini Hamburger

Dessert | Stück € 3.50

Fingerfood - Dessert - Variationen im Glas



Vegetarisch | Stück € 3.50

verschieden gefüllte Wrap-Röllchen
Zucchinispieß gefüllt mit Schafskäse
gefüllte Tomaten
gefüllte Eier
Antipasti-Spieß
Tomate-Mozzarella-Spieß

Fisch | Stück € 4.00

Lachsrollchen - mit Zucchini und Orangen-Senf
Krabben-Cocktail
Matjestartar auf Schwarzbrottaler
Scampi-Spieße
Forellencreme in Blätterteig
weißer Heilbutt mit Kräuter-Crème fraîche auf Pumpnickel

wir empfehlen...

10 Fingerfood - Variationen p. P.

Fingerfood Deluxe

ab 10 Personen | pro Person € 24.00
Einzelpreis Stück € 3,50 / € 4.00

Gebr. Mini Paprika mit Lachsfüllung

Blätterteigpastete mit Pilzcreme

Entenbrust auf Feldsalat mit
Himbeerdressing

Kirschtomaten mit Frischkäse-Oliven-
Füllung und Pinienkerne

Auberginenröllchen mit
Couscous-Ananas-Füllung

Crepröllchen mit Mozzarella, Tomate und
Rucola gefüllt

Asiatischer Glasnudelsalat

Chorizo auf Feige

Cocos-Rum-Garnelenspieß auf Feldsalat

Canape Platte

ab 10 Personen | pro Person € 19,50
Einzelpreis Stück € 3,50

Roastbeef Röllchen mit asiatischer
Remoulade auf Schwarzbrot

Parmschinken mit Melonenkugeln
auf Baguette

Hähnchenbrust mit Lemonpepper
auf Baguette

Schweinefilet mit rosa Pfeffercreme
auf Graubrot

Ziegenkäse mit Pfeffer-Karamell
auf Nussbrot

Brie mit Feigensenf auf Nussbrot





Mediterran

ab 20 Personen | pro Person € 24,50

Andalusische & Chorizo-Grillbratwurst

mariniertes Lachs-Filet auf der
Hautseite gegrillt

Fleischspieß mit Paprika und Zwiebeln

Hähnchenfilet Chorizo Art

Mallorquinische Bratkartoffeln
mit Chorizo und Zwiebeln

Ofengemüse mit Paprika,
Zwiebeln, Fenchel und Pfefferschoten

Tomatensalat

Feldsalat mit Flugmango, Kirschtomaten
und Zitronen-Thymian-Dressing

spanischer Nudelsalat

Aioli & Kräuterbutter
Ciabatta

[Koch/Köche nach Aufwand]

Gartenparty

ab 15 Personen | pro Person € 16.00

marinierte Steaks von Schwein,
Rind und Puter

Krakauer

Grillbratwurst & Grillgemüse

Schlaffinken

Folienkartoffeln mit Kräuterdip

verschiedene hausgemachte Salate

Tzatziki, Senf, Grillsauce
Butter und Knoblauchbutter

frisch gebackenes Ciabatta

[Koch/Köche nach Aufwand]

Männerabend

ab 5 Personen | pro Person € 8.00 (Abholpreis)

marinierte Nackensteaks

marinierte Putensteaks

Spare Ribs

Grillrippe

Grillbratwurst





Dry aged beef



DRY AGED

Perfekt gereiftes Rind- und Schweinefleisch aus unserem DRY AGED Kühlhaus im Laden. Natürlich aus eigener Herstellung.

Filiale Dobbheide
Dobbheide 67
28755 Bremen



Dry Aged Barbecue Buffet

ab 15 Personen | pro Person € 26,50

Flanksteak

Entrecote

Dry Aged Rinderbratwurst

Schweinerückensteak

Englisches Rosinenbrot mit Nüssen
und Thymian

Knoblauch-Garnelen

Süßkartoffel in Folie
mit Olivenöl vom Grill

Coleslaw mit Sahne

Eissalatspalten mit Croutons, Tomaten,
Roten Zwiebelringen und Speckscheiben
dazu ein Ranch-Dressing

Nudelsalat mit Tomaten-Ricotta Pesto,
Cashewkerne und Parmesan

Dunkelbier BBQ-Sauce

Tomaten-Mango Salsa mit Basilikum

Bauernbuffet

Herzhaftes

ab 15 Personen | pro Person € 19,50

gemischte Bratenplatte mit Kassler und Schweinebraten dazu zwei kalte Saucen

rustikale Bauernplatte mit Schinken, Sülze, Leberwurst und Hausmacher Mettwurst

Hackepeter mit Zwiebeln

Partybällchen

Bratkartoffeln

Matjesplatte mit frischen Zwiebelringen und Hausfrauensauce

Rustikale Käseplatte mit Rettich und Radieschen

hausgemachter Schmalz

hausgemachter Fleischsalat

gemischter Brotkorb & Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce



kalt - warmes Buffet

Variation I

ab 20 Personen | pro Person € 22,50

gebratene Putenbrust Lemon pepper
mit einer Currysauce

Zwiebelkräuterbraten und Tzatziki,
dazu Kartoffelgratin und
Schwenkkartoffeln mit Paprikasauce

Fischplatte mit Aal, geräuchertem Lachs,
Forelle, Matjes, gefüllte Eier

gebratene Hähnchenschenkel

Partybällchen

Hackepeter-Schwein

Käseplatte mit frischen Trauben und
Früchten

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Porreesalat und Weißkohlsalat

gemischter Brotkorb & Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayrisch-Creme

Variation II

ab 20 Personen | pro Person € 24,50

Burgunderbraten mit Burgundersauce

Putenbraten Mango-Chili,
dazu Kartoffelgratin und
Schwenkkartoffeln mit Paprikasauce
Gemüseplatte mit Hollandaise

Fischplatte mit Aal, geräuchertem Lachs,
Forelle und Matjes

Roastbeefplatte

Käseplatte mit frischen Trauben und
Früchten

gebratene Medaillons vom Rind, Schwein
und Puter

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

Partybällchen

griechische Salatplatte mit Dressing

Porreesalat und Bohnensalat

gemischter Brotkorb & Butter

Grießflammerie mit Fruchtsauce

Bayrisch Creme Karamel

Auf Wunsch sind auch andere Variationen möglich.

Großes Buffet

Großes Buffet

ab 25 Personen | pro Person € 28.00

gebratene Steakhüfte mit Pesto,
Schweinerücken mit Zwiebel-Dijon-Kruste
Kartoffelpfanne, Bandnudeln
Gemüseplatte mit Hollandaise
Balsamico-Jus

Hähnchenbrust
mit Tomaten und Oliven gefüllt
Lammfilet auf Feldsalat mit
Himbeerdressing

Räucherlachs
mit Meerrettichcreme auf Zitrone
Forellenfilet auf Orangencreme

Parmaschinken mit Melone

Antipasti Platte

Kirschtomaten mit Dill Pesto gefüllt

Geflügelsalat
Feldsalat mit Flugmango, Kirschtomaten
und Zitronen-Thymian-Dressing

Käseplatte mit frischen Trauben und
Früchten

Baguette und Ciabatta
Butter & Kräuterbutter

Espresso creme mit Kaffeesahne

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu



Genießer Buffet

Genießer

ab 25 Personen | pro Person € 29,00

gebratenes Roastbeef (rosa)
mit Sauce béarnaise, Bratkartoffeln
Gemüseplatte mit Hollandaise

frisch aus dem Wok:
Nudelpfanne mit Scampi

Putenmedaillons im Knuspermantel auf
Orangen-Chili-Gelee

Schweinefilet im Schinkenmantel gefüllt
mit Pflaumen und Macadamia

Räucherlachs mit Dillmousse

Forellencreme im Blätterteig

marinierte Auberginenscheiben
gefüllt mit Couscous-Mango-Chutney

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

italienischer Nudelsalat mit
Kirschtomaten, Oliven und Rucola in
Vinaigrette

bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika
und Salatherzen mit Joghurtdressing

Käseplatte mit Käsepralinen und
Ziegenkäse auf Traubengelee

Baguette und Ciabatta

Butter & Paprika-Kräuterbutter

süßer Himbeertraum

Mousse au Chocolate



Bayrisches Essen

Bayrisches Buffet

ab 20 Personen | pro Person € 24.00

Weißwurst

Leberkäse mit Süßen Senf

Mini Haxen mit Braunbiersauce

Semmelknödel, Rotkohl und Sauerkraut

Bayrische Wurst und Käseplatte

Speckkartoffelsalat

Weißkohlsalat

Bauernbrot, Brezeln und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisches Essen

ab 10 Personen | pro Person € 10.50

Mini-Haxen, Speckkartoffelsalat,

Sauerkraut, Brezel und Obatzter

Bayrische Wurstplatte

ab 10 Personen | pro Person € 11.50

Hackepeter, Schmalz, Cabanossi,

Bratenaufschnitt, Leberwurst, Mettwurst,

Blutwurst und Schinken



Saisonale Gerichte

Grünkohlessen

pro Person € 13,50

mit Kasseler mager und/oder durchwachsen, frischem Bauch, Pinkel, Kochwurst, Salzkartoffeln & reichlich Kohl

Grünkohl-Buffer

ab 15 Personen | pro Person € 17,50

Hochzeitssuppe, "Grünkohl satt" mit Kasseler, Kasselerbauch, Pinkel, Kochwurst und Bregenwurst
Bratkartoffeln & Salzkartoffeln
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ausweichessen:

Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und Gemüse

Vegetarisches Essen:

Gemüse-Kartoffel-Gratin

Spargelessen

pro Person ab € 19,50

mit Schnitzel, neue Kartoffeln, Spargel, Hollandaise und Zitronenbuttersauce

zusätzlich mit Schinken | pro Person € 1.40

Spargelbuffet

ab 15 Personen | pro Person € 23,00

mit Schnitzel, neue Kartoffeln, Spargel, Hollandaise und Zitronenbuttersauce, Dessert oder Spargelcremesuppe

Matjesessen

pro Person € 13,50

mit Hausfrauen Sauce, Bratkartoffeln und Bohnen



Warme Gerichte

Schweinemedallions | pro Person € 14,50
umlegt mit Parmaschinken an einer
leichten Pfeffer-Pfirsichrahm-Sauce,
dazu Bandnudeln & Mandelbroccoli

Tranchen von Schweinelendchen
pro Person € 14,50
auf Gorgonzolasauce, Gemüse der Saison
und grünen Nudeln

Rinderroulade | pro Person € 15,50
an seiner Sauce mit Apfelrotkohl und
Spätzle oder Salzkartoffeln

Chili con Carne | pro Person € 6,50

Knipp mit Bratkartoffeln | pro Person € 7,00
und Gewürzgurken

Putenbrust Lemon pepper | pro Person € 12,00
mit Currysauce, gebackener Banane
und Mandelreis

Kasseler im Blätterteig | pro Person € 11,50
mit Ananaskraut & Kartoffelgratin

Spießbraten | pro Person € 11,50
mit Schwenkkartoffeln und Paprikasauce,
dazu Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln

Spanferkel (ab 20 Personen) | pro Person € 14,00
knusprig aus dem Ofen mit Weißkohlsalat,
Kartoffelgratin & Stangenbaguette
dazu Tzatziki

Maispouardenbrust | pro Person € 12,50
saftig gebraten mit Wermut-Sahne-Sauce,
Broccoli & Kartoffelpilzgratin



Warme Braten

- Spanferkel** (ab 20 Personen) | pro Person € 10,50
knusprig aus dem Backofen
- Grillschinken** | pro Person € 7,50
- Gyrosbraten** | pro Person € 7,50
- Kasseler im Blätterteig** | pro Person € 8,50
- Putenbraten Lemon Pepper** | pro Person € 9,00
- Gemüseauflauf** | pro Person € 7,00
- Nudelaufwurf** | pro Person € 7,00
- Spießbraten** | pro Person € 7,50
- Zwiebelkräuterbraten** | pro Person € 7,50
- Burgunderbraten** | pro Person € 7,50
- Kasselerbraten** | pro Person € 7,50
- gebratenes Roastbeef** | pro Person € 15,00
- Rinderbraten** | pro Person € 13,00
- gegrilltes Eisbein** | pro Person € 5,40
- gebratenes Schweineschnitzel**
pro Person € 2,60
- gebratenes Putenschnitzel** | pro Person € 2,80
- Gebratener Lachs** | pro Person € 10,00
- Leberkäse** | pro Person € 5,50



Beilagen, Suppen & Saucen

Beilagen

Hausgemachtes Sauerkraut | pro Person € 3.00
mit Speck und Zwiebeln

Hausgemachtes Sauerkraut | pro Person € 3.00
mit Ananas

Hausgemachter Rotkohl | pro Person € 3.00

Bratkartoffeln mit Speck | pro Person € 3.50

Kartoffelgratin | pro Person € 3.50

Salzkartoffeln | pro Person € 3.50

Rosmarinkartoffeln | pro Person € 3.80

Reis | pro Person € 3.00

Schwenkkartoffeln | pro Person € 4.00
mit Paprikasauce

Folienkartoffel | pro Person € 3.80
mit Kräuterdip

Gemüseplatte | pro Person € 4.50
mit Hollandaise

Saucen

Currysauce | pro Liter € 9.00

Pilzsauce | pro Liter € 9.00

diverse Bratensaucen | pro Liter € 9.00

Suppen (Preise pro 1/2 Liter)

Erbsensuppe | pro Person € 4.00
mit einem Wiener Würstchen

Gulaschsuppe | pro Person € 4.50
mit Fleisch, Paprika und Zwiebeln

Hochzeitssuppe | pro Person € 4.50
Mettbällchen, Gemüse, Spargel, Eierstich,
Nudeln, Kräuter

Gyrossuppe | pro Person € 4.50
Schweinefleisch, Paprika, Mais, Tomaten

Chilisuppe | pro Person € 4.00
Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika

Hühnersuppe | pro Person € 4.50
mit Hühnerfleisch, Mettbällchen, Spargel,
Gemüse, Eierstich & Reis

Gemüsesuppe | pro Person € 4.00
mit Fleischeinlage, Mettbällchen & Nudeln

Käse-Lauchcremesuppe | pro Person € 4.50
mit Hack

Vegetarisch

Käse-Lauchcremesuppe | pro Person € 4.00

Tomatencremesuppe | pro Person € 4.00

Curry-Cremesuppe | pro Person € 4.00
mit Mandeln

Grüne Pfeffer-Cremesuppe | pro Person € 4.00

Rote Linsensuppe | pro Person € 4.00

Lieferbedingungen

Preisliste für Geschirr- und Besteckverleih

Teller, flach	€ 0.20	Dessertschalen	€ 0.20
Teller, tief	€ 0.20	Messer & Gabel	€ 0.40
Suppentasse & Untertasse	€ 0.30	Suppenlöffel	€ 0.30
Anrichteplatte	€ 0.80	Dessertlöffel	€ 0.20
Anrichteschüssel	€ 0.50	Chafing-Dish	€ 3.00
Sauciere	€ 0.30	Suppenterrine	€ 2.50

Mit erscheinen dieser **Speisekarte 11/2021** verlieren alle bisherigen Angebote und Preise ihre Gültigkeit. Alle Angebote sind freibleibend inkl. gesetzlicher MwSt.

Liefermöglichkeiten und warenbedingte Änderungen, auch in Bezug auf die Ausstattung, bleiben vorbehalten. Wird eine Veranstaltung später **als 6 Werktagen vor dem geplanten Termin** vom Auftraggeber abgesagt, behalten wir uns vor, eine Kostenverrechnung von 40% des vereinbarten Menü /-Buffetpreises vorzunehmen.

Der Kunde stellt sicher, dass eine direkte Anfahrt möglich ist und die Ware angeliefert werden kann. Sollte eine Anlieferung erfolgen, so wird ein Fahrkostenanteil je nach Entfernung erhoben, mindestens jedoch **7.00 Euro je Anfahrt**. Die Abholung erfolgt in unserer Fiale Dobbheide 67. Bei Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt, sollte eine Toleranz von **max. 30 Minuten** eingeplant werden.

Sonn- und Feiertagsauslieferungen

Kalte Platten bis ca. 12:00 Uhr | (andere Auslieferungszeiten nach Absprache)

Der Mietpreis für Leihgegenstände gilt für die Dauer **von 3 Tagen**. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben Eigentum der Firma. Jegliche Haftung des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen. Der Mieter hat das Mietgut sorgfältig zu behandeln. Fehlmeldungen, Bruch oder Beschädigung gehen zu Lasten des Kunden, der neben dem Mietpreis die Kosten der erforderlichen Wiederbeschaffung zum Neuwert zu tragen hat. Das Geschirr ist sauber vom Kunden in unserer Fiale Dobbheide 67 während der Ladenöffnungszeiten wieder zurückzugeben. Für Reinigung nach Rückgabe berechnen wir die doppelte Leihgebühr oder je nach Aufwand. Das Mietgut ist nicht versichert. Bei Verlust oder Beschädigung haftet der Mieter.

Die von uns angebotenen Speisen unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen. Der Kunde versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Seiten ist Bremen.



Weil guter Geschmack kein Privileg sein muss!

Fleischereifachgeschäft Rudolph GbR
Rudolph-Party-Service
Inh. Jörg & Axel Rudolph

Dobbheide 67, Bremen
Tel. 0421 - 66 21 09
Fax 0421 - 66 08 761

Filialen

Hammerbecker Str. 142, Bremen (Aumund)
Tel. 0421 - 66 29 32

Hindenburgstr. 69, Bremen (Lesum)
Tel. 0421 - 63 21 18

Gerhard-Rohlfs-Str. 79, Bremen (Vegesack)
Tel. 0421 - 96 033 73

info@fleischerei-rudolph.de
www.fleischerei-rudolph.de

