

Eine Auswahl an
Hand gemachten
Spezialitäten,
zum
Schlemmen
und Genießen!

Party Service
& Catering

 **HANDKE**

Was HANDKE macht, ist Hand gemacht.

Godshorn, den 01.11.2011

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Individualität und Qualität werden bei uns ganz groß geschrieben. Für Ihre Feiern und Bewirtungen jeglicher Art können Sie unsere Leistungen in Anspruch nehmen.

Wir sind bemüht, Ihnen Ihre Wünsche nach bestem Wissen und fachlichem Können zu erfüllen.

Unser Party-Service umfasst die individuelle Planung und Ausführung Ihres Auftrages. Komplette von A-Z aus einer Hand.

Das bedeutet für Sie ein Höchstmaß an Sicherheit, Pünktlichkeit, Produktqualität und an Erfolg und Lob für Sie als Gastgeberin und Gastgeber.

Diese Informationsbroschüre unterstützt Sie bei der Auswahl Ihrer Bestellung. Sie ist ein Auszug unseres Gesamtprogramms. Für Ihre weiteren Wünsche und Fragen, auch außerhalb dieser Aufstellung, stehen wir Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie näher zu beraten.

Sie finden uns auch im Internet unter:

www.Fleischerei-Handke.de

Besuchen Sie uns dort einmal, um unsere Geschäfte, unsere Leistungen oder Bilder von Catering und Party-Service zu sehen.

HANDKE - Ihr Party-Service

Fleischerei HANDKE OHG
Stammhaus: Hauptstraße 18, 30855 Langenhagen
und 4 x in der Region Hannover
Tel 0511 78 25 43 Fax 0511 78 33 06 Email info@Fleischerei-Handke.de

Buffet - Variationen

Godshorner Ratsherrenplatte

ab 10 Personen

Eine Auswahl von rohem Schinken und hausgemachten

Mettwurstspezialitäten, Sauerfleisch nach Art des Hauses, Herrensteak, Thür. Mett, Niedersachsenwurst, Harzkäse, Schmalz, rustikalem Brot, Butter und Krautsalat.

pro Person 11,50 €

Buffet Rustikal

ab 10 Personen

Jeweils eine Platte mit Thüringer- und Jägermett, Schinken und Mettwurstsorten, rustikaler Käseauswahl und Schmalz. Je eine Schale Fleisch-, Herings- und Krautsalat. Eine gemischte Brotauswahl mit Butter.

pro Person 12,50 €

Kleines Festtagsbuffet

ab 15 Personen

Jeweils eine Platte mit: gemischten kalten Bratenspezialitäten, wie : Roastbeef, Kalbs- und Schweinebraten, Kasseler in vielen Variationen, rohem und gegartem Schinken; Geflügelspezialitäten; einer feinen Käseauswahl; reichlich Brot und Butter; eine Schale Geflügelsalat und Holsteiner Matjescocktail

pro Person 15,95 €

Gourmet Schlemmerbuffet

ab 15 Personen

Ein Arrangement aus Medaillons von Rind und Schwein, gefüllt und natur; dazu Cumberland- und Chili-Sauce. Eine Platte mit Kalb-, Wild-, Geflügelpasteten und gebratene Entenbrustfilets. Zur Fischauswahl von Aal, Lachs, Heilbutt, Hummerkrabben und anderen reichen wir Meerrettich-Sahne und „grüne 8-Kräuter Sauce“. Eine reichhaltige Käseauswahl, Brot und Butter, Waldorf Salat und „Spezial Rohkostmix“ fehlen ebenfalls nicht bei diesem Buffet.

pro Person 22,90 €

Bei geringerer Personenzahl erhöht sich der Preis um 2,50 € pro Person.

<u>Heiße Gourmet - Braten</u>		Wir empfehlen 300 - 400g Frischgewicht / Person	€/Kg
Krustenschinken	mild gepökelt; auch nach „Burgunder“ Art		14,50
Hubertus-Braten	Schinken, gefüllt mit Hack, Pilzen, Röstzwiebeln, Käse		14,90
Wiener Rostbraten	rustikal gewürzte Stücke vom Vorderschinken		14,90
Krustenbraten	Schulterbraten mit krosser Schwarte, lecker gewürzt		13,50
Kasseler Kotelett	umhüllt mit Kräutern der Provence		15,40
Kasseler im Blätterteig	gebacken in krossem, gold-gelben Blätterteig		15,50
Kasseler Hawaii	überbackener, mit Ananas gefüllter Nackenbraten		14,50
Rollbraten „Pikantje“	Nackenbraten, gefüllt mit Kochschinken und Gouda		14,90
Godshorner Früchtebraten	mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran		14,90
Spießbraten	marinierter Nackenbraten, mit Zwiebeln gefüllt & Kräutern umhüllt		14,90
Römerbraten	mit herzhaftem Jägermett gefüllter Nackenbraten		14,90
Kasseler Filettopf	an einer würzigen Rotweinsauce; mit Camembert überbacken		15,90
Cognac-Gourmettopf	leckeres Fleisch in einer Cognac-Sahnesauce		16,90
Schweinefilet-Topf	mit Pfifferlingen; überbackenes, zartes Filet		21,00
Schweinefilet-Topf	mit Champignons „Miniature“; überbackenes Filet		19,80
Schweinefilet-Topf	mit Apfel-Calvados; mit Käse überbackenes Filet		19,00
Tessinerbraten	würzig gepökelter Nackenbraten, gespickt und überbacken mit jungem Gouda		14,90
Schweinerücken Zürich			
	Kotelett, gefüllt mit Steakfleisch aus der Rinderhuft		16,90
Farmersaftbraten	magerer Schweinerücken, mit einer milden Lake gewürzt und mit Kräutern umhüllt		15,90
Schwedenbraten	mit Aprikosen und Backpflaumen gefülltes Kotelett		15,90
Filet im Blätterteig	mit Blattspinat umhülltes Schweinefilet, im Blätterteig		19,00
Jungschweinerücken in der Kräuterkrust			15,90
Jungschweinerücken mit Frischkäse-Gemüsehaube			15,90
Spanferkel	mild gepökelt und kross gebraten; wird beim Kunden ausgelöst portioniert; bitte kalkulieren Sie ca. 800g / Person		9,50

Heiße Gourmet - Braten

alle Preise in € pro Kg

Spanferkelkeule mild gepökelt und kross am Knochen gebraten	15,40
Spanferkelrollbraten aus Rücken und Bauch, ohne Knochen	15,40
Grillhaxen rustikal gewürzt und kross gebraten	4,95
Sahnegeschnetzeltes in vielen leckeren Variationen	14,50
Lammkeule nach Art des Hauses	16,90
Filet-Wellington Rinderfilet umhüllt von einer Kalbfleischvarce und Blätterteig	48,50
Roastbeef mit Niedrigtemperatur rosa gegart	33,90
Schmorbraten gleichmäßige Stücke aus der Jungbullenkeule	16,90
Sauerbraten „Rheinischer“ Art	16,90
Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Pilzen und feiner Rotweinnote	15,90
Hühnerfrikassee zartes Hähnchenfleisch, delikat zubereitet	14,50
Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Ananas und Pfirsich	15,50
Hähnchen „Toscana“ Filet mit Tomate und Mozzarella	15,50
Putenbrust saftig, gepökelt oder „natur“	15,90
Putenbrust gefüllt mit Broccoli oder Obst	15,90
Putenschlemmertöpfchen	
zartes, mariniertes Fleisch mit Früchten angerichtet	15,50
Putengeschnetzeltes Primavera	
zartes Putenfleisch in fruchtiger Curry-Sauce	14,90
Entenbrustfilet kross gebraten! -heiß und kalt ein Genuß! -	19,90
Rinderroulädchen nach Hausfrauen Art gefüllt und gegar	18,90
Involtinis Kalbsrouladen, gefüllt mit Parmaschinken, Spinat und Mozzarella	31,00
Hirschkeule , dazu empfehlen wir Preisselbeersoße	19,90
Saucen zum Fleisch	5,75 €/Ltr.

Die Preise inkl. MwSt beziehen sich auf ein Kg Frischgewicht. Wir empfehlen ca. 300 – 400g/Person

Wir liefern in weißen Schalen/ wünschen Sie Chafing dish Geräte (zum Warmhalten) berechnen wir

pro Gerät 5,--€

heiße Beilagen

Preise in € pro Portion:

Speckkartoffelsalat	
kalt oder heiß	2,50
Kartoffelgratin	2,30
Béchamel-Kartoffeln	2,10
Petersilien-Kartoffeln	1,20
Butter-Kartoffeln	1,20
Röst-Kartoffeln	2,20
Kartoffelklöße	1,95
Rösti-Taler	2,10
Spätzle	1,45
Butter-Reis	1,35
Patna- Wildreis	1,85
Birelli und Zöpfli	1,20
Leipziger Allerlei	2,20
Rahm-Rosenkohl	2,45
Sauerkraut	1,80
Apfelrotkohl	1,80
Broccoli-Gratin	2,50
Broccoli mit Mandeln	2,50
Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Prinzessbohnen und frischen Champignons	2,95
Folienkartoffel Stück	1,80
Sour Crème 100g	0,95
Nudel-Lachs-Gratin mit Blattspinat 100g	1,19
Kartoffel-Gemüse-Gratin 100g	0,99

kalte Beilagen

Preise in € pro 100g:

Masurischer Kartoffelsalat	0,85
bunter Kartoffelsalat mit Gurke und Tomate	0,85
Nudelsalat Mandarin	0,75
Schwäb.Nudelsalat	0,95
Sauerkrautsalat mit Kochschinken und Ananas	0,95
Bayr.Krautsalat	0,70
Sahne-Krautsalat	0,85
Krautsalat mit Schinkenkrusteln	0,95
Weißkraut-Rohkost mit Rosinen und Ananas	0,95
Broccoli-Schinken-Salat	1,55
Griech.Bauernsalat	1,55
Waldorfsalat	1,55
Rohkostmix versch.Dressings	1,30 0,90

Neu im Sortiment:

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhababer-Ragout	1,40
Cappuccino-Toblerone-Mousse	1,65

Dessert Ideen

Preise in € pro 100g

Rote Grütze	0,99
-nach altem Hausrezept-	
Vanille Sauce	0,89
Frischer Obstsalat mit Geist	1,70
Orangenparfait	1,65
Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	1,65
Fürst-Pückler-Creme	1,65
Rotweincrème mit Himbeeren	1,65
Mousse au Chocolat	1,55
Schwarzwaldcrème	1,65
Vanillemousse mit Rumrosinen	1,65
Zitronencreme	1,45
Champagnermousse	1,75
Tiramisu	1,65
Frische Quarkspeise mit Kirschen oder Himbeeren	1,35
Schokoladenpudding mit Mandeln	0,95
Honig-Zimt-Creme	1,65
<u>neu im Sortiment:</u>	
Crème Brûlée (in kleinen Gläsern angerichtet)	1,95
Griechischer Joghurt mit marinierten Erdbeeren und karamelisierten Nüssen (in kleinen Gläsern angerichtet)	1,95

Gehobenes Italienisches Buffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
verschiedene Antipasti
Caprese (Mozzarella mit Tomaten)
Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette
Ciabatta und Butter

Hauptgericht

Involtinis (Kalbsrouladen, gefüllt mit Parmaschinken, Blattspinat
und Mozzarella) in Tomaten-Käsesauce
Lachs-Lasagne
marinierter Schweinerücken mit Kräutern
Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu
Amarettomousse mit Amarenakirschen
frischer Obstsalat
Käseauswahl

Preis pro Person 25,00€

als Ergänzung mit zusätzlicher, 8-facher Gemüseauswahl pro Person 26,50€

Preise incl. Warmhaltegeräten.

Bei geringerer Personenzahl ist das Buffet mit Änderungen lieferbar.

Festliches Buffet für besondere Anlässe

eine kalte Bratenauswahl mit verschiedenem Kasseler, Roastbeef
und Schweinebraten
Geflügelvariationen mit Hähnchenbrust, gefüllt und natur, Putenbrustfilet
und gefüllten Hähnchenkeulen
Medaillons vom Schwein im Knuspermantel
und „natur“ mit Lebercreme garniert
gefüllte Eier auf Schinkenschnitzeln
eine Käseauswahl, garniert mit reichlich Obst
eine Fischauswahl mit Lachsvariationen, Forellenfilets, Makrelenschnitten, kleinen
Rollmöpschen und Meerrettichsahne
Waldorf-, Broccoli- und „bunter“ Nudelsalat
eine Brotauswahl mit Partybrötchen und Butter

ab 20 Personen 21,50€ / Person

Gala-Bufferet nach Art des Hauses

ab 20 Personen

Rehrücken „Baden Baden“ mit Williams Birnen und Preisselbeeren
Medaillons von Rind und Schwein, auch gefüllt; feinste Pasteten mit Cumberland
Sauce; Entenbrustfilet und Hähnchen Cordon bleu
eine große internationale Käseauswahl
eine große Fischauswahl mit Lachs und Lachspralinen, Forelle,
Hummerkrabben, Schnitten vom Kräuterlachs, Sahnemeerrettich
und grüne 8-Kräuter Sauce
großer Brotkorb mit Brötchen und Butter
Waldorfsalat, Artischockencocktail, Geflügelsalat, Rohkostsalate mit Dressings
Fürst Pückler Creme und frischer Obstsalat mit Geist

Preis pro Person 26,90 €

Warm kaltes Festtagsbuffet No.1

ab 15 Personen

Kasseler Filettopf, an einer würzigen Rotweinsauce
Kartoffelgratin, ofenfrisches Baguette, gemischter Rohkostsalat, Sahne-Krautsalat
und Griechischer Bauernsalat

eine Platte mit Bündner Fleisch, rohen und gegarten Schinkenspezialitäten
eine Platte mit Geflügelspezialitäten, eine Platte mit großer Käseauswahl
eine vielfältige Fischauswahl, wie: Lachs, Aalfilets, Forellenfilets, Schnitten vom
Kräuterlachs; dazu Meerrettichsahne und „grüne 8-Kräuter-Sauce“
eine reichhaltige Auswahl mit gemischten Brot- und Brötchensorten,
Ciabatta und Butter
Schokoladenpudding mit Mandeln
Rote Grütze mit Vanille Soße und frischer Obstsalat mit Geist

Preis pro Person 23,00 €

Preis ab 50 Personen 21,00 €

Warm kaltes Festtagsbuffet No.2

ab 20 Personen

Godshorner Festtagssüppchen mit reichhaltiger Einlage
Cognac-Gourmet-Topf, Putengeschnetzeltes „Primavera“
Kartoffelgratin und Butterreis
Broccoli mit Mandeln und Eisbergsalat

eine Platte mit gemischten Geflügelteilen
eine Platte mit kleinen Feuerbällchen
Europäische Käseauswahl; verschiedene Meeresfrüchte,
Matjesfilets mit Sahne-Meerrettich
ein gemischter Brot- und Brötchenkorb incl. Butter
Tiramisu, garniert mit Früchten
Vanillemousse mit Rumrosinen

Preis pro Person 24,50 €

Preis ab 50 Personen 22,50 €

Warm kaltes Festtagsbuffet No.3

ab 20 Personen

Vorspeisenbuffet

fein angerichtete, wacholdergeräucherte Forellenfilets
und Variationen vom Norweger-Lachs
Frutti di Mare; Hummerkrabben in Dillcreme
Caprese (Mozzarella mit Tomaten)
Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette
Ciabatta und Butter

Hauptgericht

Schweinefilet-Topf mit Pfifferlingen
Kartoffelrösti und Eisbergsalat mit Joghurtdressing
gegrillte Putenbrust mit fruchtiger Curry-Sahnesauce
Butterreis und Broccoliröschen mit Buttermandeln

Dessertbuffet

Orangencreme mit Grand Manier
Mousse nach Wahl
Schokoladenpudding mit Mandeln

Preis pro Person 24,90 €

Fingerfood Buffet

ab 20 Personen

Italienische Antipasti
kleine, warme Gebäckteile
(Pizza, gefüllter Blätterteig, Strudel usw.)
zweierlei Putenspießchen
verschiedene Schinken mit Melone
Käsespießchen
Fischhäppchen
Rohkostsalate mit Dressings
verschiedene Italienische Ciabatta und Butter

Beispielpreis pro Person 19,90

Komplettmenüvorschläge

Vorschlag I

Lammkeule in der Kräuterkruste gebacken
mit Rosmarin-Sauce

Bohnenbündchen im Schinkenmantel

Grilltomaten und Béchamel-Kartoffeln

Abholpreis ab 4 Personen 65,00 €*

Vorschlag II

„Godshorner“ Festtagssüppchen
Kalbsrücken mit Sherryrahm
Gemüseauswahl und Mandelkroketten
Erdbeermousse mit Sahnehäubchen
Abholpreis ab 4 Personen 91,50 €*

Vorschlag III

Kräuter-Creme-Suppe „Gourmet“
Putenschlemmertöpfchen
mit Butterreis und Mandel-Broccoli-Bouquet
Rote Grütze mit Vanille Sauce
Abholpreis ab 6 Personen 79,50 €*

Vorschlag IV

Rosenkohlsüppchen mit Aquavit-Sahne
Krustenbraten mit Bratensaft
Schmorgemüse und Béchamelkartoffeln
Mousse au Chocolat mit Williams Birnen
Abholpreis ab 4 Personen 55,00 €*

Vorschlag V

Kartoffelcremesüppchen mit frischen Nordseekrabben
„Wiener“ Rostbraten im eigenen Saft
Rahmpfifferlinge und Kartoffelrösti
Mousse nach Wahl
Abholpreis ab 4 Personen 57,00 €*

Vorschlag VII

„Godshorner“ Festtagssüppchen
Rinderschmorbraten im Bratensaft
Rahmrosenkohl, Béchamelkartoffeln
Honig-Zimt-Creme mit Sternfrüchten
Abholpreis ab 4 Personen 61,00 €*

Vorschlag VIII

Sauerländer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Rinderroulade mit Rahmrosenkohl und Kartoffelknödeln
Waldbeerenmousse
Abholpreis ab 4 Personen 62,00€*

Vorschlag IX

Tomatensuppe „Harlekin“
Kasseler-Filettopf
Kartoffel-Gemüse-Gratin, Krautsalat
mit Schinkenkrusteln

Abholpreis ab 6 Personen 74,00 €*

Vorschlag XI

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Krustenschinken „Burgunder-Art“
Sauerkraut und Kartoffelschnee
Kasseler Filettopf
Kartoffelgemüsegratin und Eisbergsalat
Rote Grütze mit Vanille Sauce
Vanillemousse mit Rumrosinen

Preis ab 20 Personen 15,50 € / Person

Vorschlag XII

Italienische Minestrone
Hähnchenbrust „Toskana“
mit Tomate und Mozzarella gratiniert,
dazu fruchtige Tomatensauce
Butterreis und Ratatouillegemüse
Tiramisu
mit Karambola und Erdbeeren

Preis ab 10 Personen: 16,50 €/Person

Schinkenmenü

knuspriger Schinkenbraten mit Bratensauce
8fache Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und
ofenfrisches Italienisches Ciabatta

Abholpreis, ohne Réchauds, ab 10 Personen **9,99 €/Person**

* Abholung aus unsere Party-Küche in Godshorn

Brötchen, Schnittchen und Co.

Wir liefern Ihnen vom **halben Brötchen** über halbe oder viertel **Scheiben Brot** bis zum **Canapé** alles, nach Ihren Wünschen angerichtet.

Der Belag ist immer reichhaltig, die Sorten reichen von rustikal bis sehr fein. Die Teile werden gut bis sehr gut ausgarniert und auf Chromarganplatten angerichtet.

Halbe Brötchen oder halbe Scheiben Brot

- mit Thüringer Mett oder Jägermett 1,40 €
- mit Mettwurst, gem.Aufschnitt, gem. Hartkäse 1,60 €
- mit gemischtem Braten, Rohschinken, Hart-und Weichkäse 1,90 €

Sie können auch erhalten:

- ¼ Scheiben Brot, mit Braten, Schinken, Mettwurst,
Hart- und Weichkäse 1,75 €
- Canapées mit Medaillons, Pasteten, Braten und Geflügel 2,05 €
- Canapées mit Fisch, wie z.B. Lachs, Forelle Matjes, Aal,
Krabbensalat 2,25 €

Weitere Kombinationen zwischen Brot, Brötchen mit anderen Belägen sind jederzeit möglich. Bei größeren Stückzahlen oder einfacheren Belägen und Garnituren sind Sonderkonditionen möglich. Bitte sprechen Sie uns an!

Suppen

			€/Ltr.
Hochzeitssuppe	8,30	Hühnersuppe	7,90
Claire Oxtail	9,90	Chin.Hühnersuppe	8,70
Gulaschsuppe „Spezial“	9,00	Ochsenchwanzsuppe	9,00
Spargel-Creme-Suppe	8,20	Champignon-Creme	8,90
Fünf-Kräutersuppe	8,20	Blumenkohl-Creme-Suppe	8,20
Broccoli-Creme-Suppe	8,20	Sämtliche Eintöpfe	5,90
Kartoffelsuppe mit Lachs	9,40	Kartoffelsuppe Gourmet	8,90
Chili Con Carne	8,40	Jägersuppe	9,00

In Kombination mit einem kalten Buffet empfehlen wir 250 ml Suppe/Person.

Leihgeschirr

<u>Artikel</u>	<u>Einzelpreis netto</u>	<u>Reinigung netto</u>	<u>Endpreis brutto</u>
Speiseteller	0,24 €	0,10 €	0,40 €
Dessertteller	0,24 €	0,10 €	0,40 €
Suppenteller	0,24 €	0,10 €	0,40 €
Suppentasse mit Untertasse	0,32 €	0,20 €	0,62 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,32 €	0,20 €	0,62 €
Sahnekännchen	0,55 €	0,10 €	0,77 €
Zuckerdose mit Deckel	0,65 €	0,20 €	1,01 €
Dessertschale Glas	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Menügabel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Menümesser	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Dessertlöffel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Dessertgabel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Kuchengabel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Kaffeelöffel	0,22 €	0,10 €	0,38 €
Chafing Dish	5,04 €	0,10 €	6,00 €
Sektkelch	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Sektschale	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Weißweinglas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Rotweinglas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Longdrink Glas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Biertulpe	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Weißbierglas	0,32 €	0,10 €	0,50 €
Getränketresen	15,00 €		17,85 €
Gasgrill	26,00 €		36,89 €
Holzkohlegrill	18,00 €		27,37 €
Stehtisch	9,00 €		10,71 €
Biertisch	4,75 €		5,65 €
Bierbank	3,00 €		3,57 €
Zapfanlage ohne Kohlensäure; nur mit Bierkauf	15,00 €		17,85 €
<u>Dienstleistung</u>			
Servicepersonal	22,00 €		
Koch / Griller	29,00 €		
Meister / Leitender	36,00 €		
Transport	20,00 €		
Auf- und Abbau	20,00 €		

**Weitere Artikel und Dienstleistungen bieten wir Ihnen
gern gesondert an.**

Feste, Veranstaltungen, Getränke, Zubehör

Wir organisieren Ihre Veranstaltung. Neben der Zubereitung und Lieferung der Speisen umfaßt unser Service noch viel mehr. **Messe- und Veranstaltungscatering gehören zu unseren Stärken.** Wir vermitteln Ihnen Räume für jede Art von Feiern. Wir liefern Ihnen Getränke auf Kommission.

Wir verleihen Ihnen Geschirr, Gläser und Bestecke verschiedener Kategorien.

Tische, Bänke und Stühle, Zelte, Dekorationen, Tischschmuck, geschulte Mitarbeiter für die Küche vor Ort, Servicekräfte und andere Dienstleistungen bieten wir Ihnen gern detailliert an. Fragen sie uns nach gesonderten Preisangeboten.

Geschäftsbedingungen

Die Preise dieser Broschüre sind freibleibend. Sie beinhalten die zur Zeit gültige MwSt und sind gültig ab 15.08.2008. Bei Lieferungen mit Service (Geschirr, Personal, usw.) sind wir gesetzlich gehalten, die komplette Netto-Rechnung mit 19% MwSt zu besteuern, dadurch verteuern sich die Bruttopreise. Alle anderen Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit. Sonntags und an Feiertagen berechnen wie einen auftragsabhängigen Aufschlag auf alle Leistungen.

Alle Preise gelten bei Abholung aus dem Hauptgeschäft in Godshorn. Die **Anlieferung** erfolgt ab einem Warenwert von 250,- € im Nahbereich und im Stadtgebiet Hannovers **frei Haus**. Ansonsten wird die Anlieferung zum Selbstkostenpreis von 1,60 €/Km (einfache Strecke) in Rechnung gestellt. Im Nahbereich unserer Godshorner Küche (max. 5 Minuten per Auto) berechnen wir eine Anlieferungspaschale von 5,00 €. Die Geschirr- und Leergutrückgabe erfolgt durch die Kunden in einem unserer Geschäfte. Gegen Rechnung übernehmen wir aber auch die Abholung. Die Logistik kann nach Absprache auch über unsere Filialen erfolgen - damit können die Liefer-Kosten reduziert werden.

Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir gesäubert zurück. Fehlmengen und Beschädigungen gehen zu Lasten (Wiederbeschaffungskosten) des Kunden.

Wir freuen uns, für sie tätig zu werden.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Party-Service HANDKE

Godshorn, Hauptgeschäft, Küche, Produktion und Verwaltung Hauptstraße 18

30855 Langenhagen Tel. 0511 78 25 43 Fax 78 33 06 Hannover

Filialen:

Vahrenwalder Str.140 30165 Hannover Telefon 0511 66 22 67

Calenberger Str. 37 30169 Hannover Telefon 0511 1317203

Isernhagen Am Ortfeld 65 30916 Isernhagen Telefon 0511 3747559

Bad Nenndorf Kurhausstraße 5/7 31542 Bad Nenndorf Telefon 05723 74 82 09

www.Fleischerei-Handke.de