

# Party-Service

# FASIG

– Fleischer Fachgeschäft –



Gertrudenstr. 3, 55576 Sprendlingen  
Tel. 06701 469 - Fax 06701 2053901  
Party-Service@fasig.de

Bürozeiten  
Montag bis Freitag 07:00 – 13:00 Uhr  
**Genießen Sie feierliche Stunden...**

Bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne besonderen Anlass.  
Möchten Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner einmal so richtig verwöhnen?  
Wir helfen Ihnen dabei!

Wir beraten Sie gerne, wenn Sie unsere langjährige Erfahrung nutzen möchten,  
und stellen für Sie Ihr Wunschbüffet zusammen.

Unser Service reicht von der Planung über die Vorbereitung bis zur  
Durchführung der Veranstaltung von 10 - 1000 Personen. Selbstverständlich  
sorgen wir auch für die komplette Ausstattung von A - Z.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen auch geeignete Festräume  
und Servicepersonal.  
Lassen Sie sich bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch von unserem  
Leistungsvermögen überzeugen.

Nun aber zum leiblichen Wohl.

Zur Inspiration möchten wir Sie auf den folgenden Seiten zu einer  
„kulinarischen Reise“ einladen, ein Thema mit unendlich vielen Variationen.

## Ihr Party-Service-Team Fasig



Wir können nur frisch und lecker...

### Allergene:

A1) Glutenthaltiges Getreide - kann (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) enthalten, A2) Krebstiere, A3) Eier, A4) Fisch, A5) Erdnüsse, A6) Soja, A7) Milch, A8) Schalenfrüchte(Nüsse) kann (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) enthalten, A9) Sellerie, A10) Senf, A11) Sesamsamen, A12) Schwefeldioxid und Sulfite, A13) Lupinen, A14) Weichtiere.

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff (en), 2. mit Konservierungsstoff (en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker (n), 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaminquelle (bei Verwendung v. Süßungsmittel Aspartam), 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz.

## Vorspeisen

(Preise pro Person ab 10 Personen)

Brutto 7%

<b>Mozzarella</b> (A7) mit Tomate und Basilikum mit Balsamico-Dressing	Pers. 3,90 €
<b>Kalte Fischplatteauszug</b> Echter Räucherlachs (A4), geräucherte Forellenfilets (A4) Sahnemeerrettich (A4, A7)	Pers. 12,90 €
<b>Kalte Fischplatte</b> Echter Räucherlachs (A4), Pfeffermakrelen (A4), geräucherte Forellenfilets (A4), Matjes (A4), Sahnemeerrettich (A7)	Pers. 11,90 €
<b>Antipastiauszug</b> Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (A7, A8, A12, 1) Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3) Minipaprika mit Frischkäsefüllung (A7, A12, 2, 3)	Pers. 7,50 €
<b>Antipasti</b> Minipaprika mit Frischkäsefüllung, (A7, A12, 2, 3) hausgemachte Champignons Oliven in Knoblauchöl (1, 3), Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3) Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (A7, A8, A12, 1), Melone mit Schinken (2,3) Vittelo Tonnato (A1, A3, A4, 3)	Pers. 9,90 €



## Suppen und Eintöpfe

(Preise pro Person ab 20 Personen)

<b>Broccolicremesuppe</b> (A1, A7)	0,25   Pers. 3,30 €
<b>Champignoncremesuppe</b> (A1, A7)	0,22   Pers. 3,30 €
<b>Tomatencremesuppe</b> (A1, A7)	0,25   Pers. 3,30 €
<b>Spargelcreme nach Saison</b> (A1, A7)	0,25   Pers. 3,50 €
<b>Markklößchensuppe (2 Stück)</b> (A1, A3)	0,25   Pers. 3,70 €
<b>Hackfleisch-Lauch-Eintopf</b> (A1, A7)	0,25   Pers. 3,70 €
<b>Gulaschsuppe</b> (A1, A3, A6, A7, A9, A10)	0,25   Pers. 3,70 €
<b>Chilli con Carne</b> (A1)	0,25   Pers. 3,70 €
<b>Baguette zur Suppe</b>	Pers. 0,90 €



## Canapés

Brutto 7%

Unsere Empfehlung, 4-5 Stück pro Person, Preis pro Stück ab 40 Stück

Canapés (A1) mit <b>Lachs</b> (A4)	Stück 2,55 €
Canapés (A1) mit <b>Forelle</b> (A4)	Stück 2,55 €
Canapés (A1) mit <b>Krabben</b> (A4)	Stück 2,55 €
Canapés (A1) mit <b>Weichkäse</b> (A7)	Stück 2,55 €
Canapés (A1) mit <b>Schnittkäse</b> (A7)	Stück 2,25 €
Canapés (A1) mit <b>Frischkäse</b> (A7)	Stück 2,25 €
Canapés (A1) mit <b>Braten</b>	Stück 2,25 €
Canapés (A1) mit <b>Schinken roh oder gekocht</b>	Stück 2,25 €
Canapés (A1) mit <b>Salami</b>	Stück 2,25 €
Canapés (A1) mit <b>Putenbrust</b>	Stück 2,25 €
Canapés (A1) <b>vegetarisch</b>	Stück 2,25 €

(Mindestabnahme 20 St. / 5 St. Pro Sorte)



## $\frac{1}{2}$ belegte Brötchen

Unsere Empfehlung, 3-4 Stück pro Person, Preis pro Stück ab 40 Stück

$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Käse</b> (A7)	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Salami</b>	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Mett</b>	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Aufschnitt</b>	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>rohem Schinken</b>	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>gekochtem Schinken</b>	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Braten</b>	Stück 2,25 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Lachs</b> (A4)	Stück 2,55 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Forelle</b> (A4)	Stück 2,55 €

(Mindestabnahme 20 St. / 5 St. Pro Sorte - Vollkornbrötchen zzgl. 0,25 € brutto)

## Kleine Snacks

(Preis pro Person ab 20 Personen)

<b>Hackfleischbällchen</b> (A1, A3,)	Stück 1,50 €
<b>Frikadelle</b> (A1, A3,)	Stück 2,20 €
<b>Melone mit Schinken</b>	Stück 2,40 €
<b>Hähnchenkeule</b>	Stück 2,50 €
<b>Hähnchenknusperschnitzel</b> (A1, A3,)	Stück 2,50 €
<b>Tomate-Mozzarella</b> (A7)	Stück 3,00 €

(Mindestabnahme 20 St. / 5 St. Pro Sorte)

## Kalte Buffets

Brutto 7%

### Buffet „Fingerfood“ (10 Teile)

Marinierte Hähnchenbrustspieße, Minibratwürstchen, Hackfleischbällchen (A1, A3,  
verschieden gefüllte Blätterteigteilchen (A1, A3, A4, A7), Frischkäse (A7) auf Schwarzbrottaler (A13)  
mit Räucherlachs (A4), Tomaten-Mozzarellaspieß (A7), Käsewürfel (A7) mit Trauben, vegetarische  
Teigröllchen (A1), Meeresfrüchte (A4) im Teigmantel (A1), Gemüsesticks mit Sauerrahm (A7) - und  
Kräuterdip (A7)  
gemischter kleiner Brotkorb (A1, A5, A8)

Preis pro Person ab 20 Personen **18,90 €**

### Frühstücksbuffet

Räucherlachs (A4) & Forelle (A4), Tomate Mozzarella (A7)  
Schinkenplatte, Bratenplatte  
Wurstaufschnittplatte, Käseaufschnittplatte (A7)  
Marmelade, Honig, Müsli (A1, A8), Quark (A7), Früchtejoghurt (A7), frisches Obst  
Rührei (A3) mit Speck  
Frische Brötchen (A1), Brot (A1), Butter (A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **17,90 €**

### Das „Kalte Buffet“

Hackbällchen (A1, A3), Bratenplatte, Hähnchenknusperschnitzel (A1)  
Schinkenplatte, Schweinemedallions garniert (A5, A7)  
Melone mit Schinken, gefüllte Eier (A3, A7)  
Geflügelsalat (A1, A3, A9, 3, 13), Eiersalat (A1, A3, A9), Käse-Lauch-Salat (A7, A10),  
Zigeunersalat (3, A10)  
Internationale Käseplatte (A7), Brotkorb (A1, A5, A8), Butterblüten (A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **19,90 €**

### Kaltes Buffet „Gourmet“

Geräucherter Lachs (A4) mit Sahnemeerrettich (A7)  
Matjesröllchen (A4) auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne (A7)  
Hähnchenbrust im Knuspermantel (A3, A8), kleine Schnitzel (A1, A3) vom Schweinefilet  
Lauch-Ei-Ananas Salat (A1, A3, A9, 3), Broccolisalat (A1, A3, A9, 3) mit Schinken, Bauernsalat mit  
Schafskäse (A7)  
Internationale Käseplatte (A7), gemischter Brotkorb (A1, A5, A8), Butterblüten (A7)  
Kräuterbutter (A7), Griebenschmalz  
Herrencreme (A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **23,90 €**



## Unsere Buffets

Brutto 7%

### Buffet „Schlachtfest“

Wellfleisch Bäckchen, Wellfleisch Bauch, Leberwürstchen, Blutwürstchen, Stichpfeffer,  
Metzelsuppe, Kartoffelpüree, Sauerkraut  
Brotkorb (A1.), Griebenschmalz

Preis pro Person ab 20 Personen **15,90 €**

### Der „Bayerische Abend“

Schweinshax´n, Knusperbauch, Nürnberger Bratwürstchen, Fleischkäs  
Röstkartoffeln, Speckkartoffelsalat  
Sauerkraut, Krautsalat  
gemischter Brotkorb (A1, A5, A8) mit Brezn (A1), Griebenschmalz

Preis pro Person ab 20 Personen **16,50 €**

### Das „Rustikale Buffet“

Krustenbraten, Rindergulasch (A1)  
Nackenbraten in Pfefferrahm (A1)  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin (A7), hausgemachte Spätzle (A1, A3)  
gemischte Gemüseplatte (A1, A3, A7, A8), Krautsalat

Preis pro Person ab 20 Personen **16,50 €**

### Das „Bürgerliche Buffet“

Rinderbraten mit Burgundersauce (A1), Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm (A1)  
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm (A1, A7)  
Ganze Kartoffelchen in Butter gebraten, Kartoffelgratin (A7), Spätzle (A1, A3)  
gemischte Gemüseplatte (A1, A3, A7, A8)  
frischer Salat mit zweierlei Dressing (A1, A3, A7, A9, 3)

Preis pro Person ab 20 Personen **17,90 €**

### Das „Deftige Buffet“

Schweinefilet in Schnittlauchrahm (A1, A7)  
gefüllter Hubertusbraten mit Jägersoße (A1)  
Hirschkeulenbraten mit Preiselbeersoße (A1)  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin (A7), hausgemachte Spätzle (A1, A3)  
gemischte Gemüseplatte (A1, A3, A7, A8)  
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing (A1, A3, A7, A9, 3)

Preis pro Person ab 20 Personen **19,50 €**



## Unsere Buffets

Brutto 7%

### Buffet „Gaumenfreuden“

Schweinefiletmedaillons in Estragonsoße (A1, A7)  
 Lachssteak (A4, A1) mit Pinienkernen (A8)  
 Rinderhüftbraten mit Rotwein-Zwiebel-Soße (A1)  
 Pariser Kartoffeln, hausgemachte Spätzle (A1, A3)  
 Gemischte Gemüseplatte (A1, A3, A7, A8)

Preis pro Person ab 20 Personen **19,50 €**

### Buffet „Feinschmecker“

Lachssteak (A4, A1) gebraten in Butter (A7)  
 Saltimboca (A1) (Kalbsschnitzel mit Salbei)  
 geschmortes Hähnchenbrustfilet an Paprikarahm (A1, A7)  
 Rinderfilet mit Pfifferlingen (A1)  
 Rosmarinkartoffeln, zweierlei Bandnudeln (A1, A3), Basmatireis  
 gemischte Gemüseplatte (A1, A3, A7, A8), Blattspinat  
 Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing (A1, A3, A7, A9, 3)

Preis pro Person ab 20 Personen **24,90 €**

### Das Ratsherren Buffet

Tafelspitz in Meerrettichsoße (A1, A7)  
 Rinderschmorbraten (A1)  
 Nackenbraten mit Schmorzwiebeln  
 Kartoffelgratin (A7), Schupfnudeln (A1), Pariser Kartoffeln  
 gemischte Gemüseplatte (A1, A3, A7, A8)  
 Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing (A1, A3, A7, A9, 3)

Preis pro Person ab 20 Personen **20,90 €**

### Buffet „La Dolce Vita“

Tomaten mit Mozzarella (A7) und Basilikum  
 Tortellini (A1, A3, A7) in Schinkensahnesauce (A1, A7), Lasagne (A1, A7)  
 Piccata Milanese (A1, A3, A7)  
 Lachs (A4, A1) mit Pinienkernen (A7, A8)  
 Grüne Bandnudeln (A1, A3), Rosmarin-Kartoffeln  
 Tiramisu (A1, A3, A5, A7, A8), Amarettocrema (A1, A3, A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **25,90 €**

Brutto 7%

**Grillbuffet 1**

Marinierte Nacken- und Rückensteaks vom Schwein, marinierte Hähnchenbrustfilets, Lammrückenfilet in Kräuterbuttermarinade, vegetarische Spieße

**Grillwürste**

Grillbratwurst, Käsewurstchen (A7), Rindswurstchen, kleine Rostbratwurstchen

**Dips**

Knoblauchsauce (A1, A3, A9, 3), Currysauce (A1, A3, A9, 3), Kräuterbutter (A7)

**Salate**

Kartoffelsalat mit Mayonnaise (A1, A3, A6, A9, A10, 3), Nudelsalat (A1, A3), Schwedenkrautsalat (A1, A3, A9, 3), Gurkensalat (A1, A3, A9, 3),

**Brötchen**

Gemischte Partybrötchen (A1, A5, A8) und Baguette (A1)

Preis pro Person ab 20 Personen **19,90 €**

**Grillbuffet 2**

Marinierte Nacken- und Rückensteaks vom Schwein, marinierte Hähnchenbrustfilets, Rindersteaks, Lammrückenfilet in Kräuterbuttermarinade, Lachstranchen (A4), Garnelenspieße (A4), Fetapäckchen, vegetarische Spieße

**Grillwürste**

Grillbratwurst, Käsewurstchen (A7), Rindswurstchen, kleine Rostbratwurstchen

**Dips**

Knoblauchsauce (A1, A3, A9, 3), Currysauce (Aa, A3, A9, 3), Kräuterbutter (A7)

**Salate**

Kartoffelsalat mit Majonaise (A1, A3, A6, A9, A10, 3), Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürfeln, Nudelsalat (A1, A3), Schwedenkrautsalat (A1, A3, A9, 3)

**Brötchen**

Gemischte Partybrötchen (A1, A5, A8) und Baguette (A1)

Preis pro Person ab 20 Personen **23,90 €**

Auf Wunsch können Sie gerne Grillpersonal dazu buchen.





## Nudelgerichte

(Preise pro Person ab 20 Personen)

<b>Lasagne</b> (A1, A3, A7)	Pers. 8,50 €
<b>Gemüselasagne</b> (A1, A3, A7)	Pers. 8,50 €
<b>Lachslasagne</b> (A1, A3, A7)	Pers. 10,50 €
<b>Penne</b> (A1) oder <b>Spaghetti</b> (A1) mit:	
<b>Sauce Bolognese</b> (A1, A7)	Pers. 8,50 €
<b>Schinken-Sahne-Sauce</b> (A1, A7)	Pers. 8,50 €
<b>Gorgonzola-Sauce</b> (A1, A7)	Pers. 8,50 €
<b>Tortellini</b> (A1) in <b>Sahnesauce</b> (A1, A7) mit <b>Schinkenstreifen</b>	Pers. 8,50 €

## Dessert

(Preise pro Person ab 15 Personen)

<b>Herrencreme</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,70 €
<b>Mousse au Chocolat</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,70 €
<b>Mousse au Vanille</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,70 €
<b>Orangencreme</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,70 €
<b>Amarettocreme</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,70 €
<b>Frische Rote Grütze mit Vanillesauce</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,90 €
<b>Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce</b> (A1, A3, A7)	Pers.	3,90 €
<b>Frischer Obstsalat</b>	Pers.	3,90 €
<b>Tiramisu</b>	Pers.	3,90 €
<b>Dessertvariation (ab 30 Personen)</b> (A1, A3, A7, A8)	Pers.	3,90 €
Herrencreme, Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat, frische Rote Grütze + Vanillesauce		



## Dessert im Weckglas

(Preise pro Person ab 15 Personen)

<b>Herrencreme</b> (A1, A3, A7)	St.	2,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b> (A1, A3, A7)	St.	2,50 €
<b>Mousse au Vanille</b> (A1, A3, A7)	St.	2,50 €
<b>Orangencreme</b> (A1, A3, A7)	St.	2,50 €
<b>Amarettocreme</b> (A1, A3, A7)	St.	2,50 €
<b>Frische Rote Grütze mit Vanillesauce</b> (A1, A3, A7)	St.	2,70 €
<b>Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce</b> (A1, A3, A7)	St.	2,70 €
<b>Frischer Obstsalat</b>	St.	3,00 €
<b>Tiramisu</b>	St.	3,00 €

(Mindestabnahme 20 St. / 5 St. Pro Sorte)

## Zum Abschluß

(Preise pro Person ab 15 Personen)

<b>Gemischter Brotkorb</b> (A1, A5, A8)	Pers.	1,90 €
<b>hausgemachte Kräuterbutter</b> (A7)	Pers.	1,10 €
<b>hausgemachtes Griebenschmalz</b>	Pers.	1,10 €
<b>Internationale Käsespezialitäten</b> (A7)	Pers.	3,90 €

Brutto 19%

## Geschirr

Teller, groß	Stück	0,30 €
Teller, Suppe	Stück	0,30 €
Teller, Dessert	Stück	0,30 €
Kaffeetasse mit Unterteller	Stück	0,50 €
Suppentasse mit Unterteller	Stück	0,60 €
Dessertschüssel Glas	Stück	0,30 €



## Besteck & Gläser

Messer	Stück	0,25 €
Gabel, groß	Stück	0,25 €
Gabel, klein	Stück	0,15 €
Löffel, groß	Stück	0,25 €
Löffel, klein	Stück	0,15 €
Willybecher 0,2l	Stück	0,15 €
Ballonglas (Wein/Wasser)	Stück	0,30 €
Sektglas	Stück	0,30 €
Schnapsglas	Stück	0,15 €

## Equipment

Festzeltbank	Stück	3,50 €
Festzelttisch	Stück	7,00 €
Festzeltgarnitur	Stück	12,00 €
Stehtisch	Stück	9,50 €
Hussenset Festzeltgarnitur	Stück	19,00 €
Husse Stehtisch	Stück	8,00 €
Gasgrill incl. Gasverbrauch und Endreinigung	Stück	90,00 €
Servicepersonal	pro Stunde	35,00 €



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. **Vertragsabschluss**  
Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Party-Servicebestellungen. Änderungen der Personenzahl können maximal bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unserem Prospekt ersichtlich sind, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.
2. **Abbestellung/Stornierung**  
Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Leistungen ist bis sieben Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem siebten und dritten Tag vor Liefertermin sind wir berechtigt bei einer Abbestellung Stornokosten zu berechnen. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem dritten Tag vor Lieferung stellt der Auftragnehmer die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.
3. **Anzahlung**  
Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Anzahlung des Gesamtpreises zu Verlangen. Bei Abbestellung (gemäß Pos. 2) wird die Anzahlung verrechnet.
4. **Lieferung**  
Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Ab einem Auftragswert von € 300,- bis zu 10 km im Umkreis von Sprendlingen kostenfrei. Unter einem Auftragswert von 200,00 € berechnen wir 1) 10,00 € pro Lieferung bis 10km, 2) 20,00 € pro Lieferung von 10-20 km, 3) Lieferungen darüber hinaus und Abholung des Geschirrs werden nach Aufwand (1,00€/ gefahrenen km) berechnet. Es muss mit Zeitverschiebungen bis zu ca. 30 Minuten gerechnet werden. Für Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.
5. **Gefahrenübergang und Entgegennahmen**  
Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z.B. den Tafelservice übernommen hat. Für den Umgang mit leihweise überlassenen Gegenständen und Geräten sind die Anweisungen des Lieferpersonals zu beachten. Soweit gegeben, ist die Stromzufuhr - ansonsten Brennpasten beheizt – zu Warmhaltegeräten nur möglich solange die Wasserbecken mit 2 Liter Wasser gefüllt sind.  
Der Auftragnehmer haftet nicht für auftretende Personenschäden, welche durch den Verzehr selbstgemachter Speisen des Auftraggebers, z.B. Salate, Desserts, u.a. entstehen.
6. **Mängelrüge**  
Der Besteller hat die Ware unverzüglich nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen, oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel erst am nächsten Tag oder später beanstandet werden.
7. **Zahlung**  
Sämtliche Zahlungen sind sofort und ohne jeden Abzug in bar, per Überweisung oder per Verrechnungsscheck in Euro zu leisten.  
Das Zahlungsziel beträgt sieben Tage. Bei Überschreitung des Zahlungszieles sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Bei Verlust oder Beschädigung der Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
8. **Schlussbedingungen**  
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 gesetzlich erlaubten Sinn am nächsten kommt.
9. Die angegebenen Preise der Speisen enthalten 7 % Mwst. Die Geschirrpriese 19 %Mwst.  
Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen bei denen eine reine Speiselieferung (7 % Mehrwertsteuersatz) durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service, etc.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19 % für die Gesamtlieferung zu erheben.

# Fax-Bestellung

06701 2053901 / Party-Service@fasig.de

Veranstalter: \_\_\_\_\_  
Gesprächspartner: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_  
Tel. tagsüber: \_\_\_\_\_  
Fax: \_\_\_\_\_  
Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_  
Personenzahl: \_\_\_\_\_  
Anlieferung: \_\_\_\_\_

Falls abweichend von Rechnungsanschrift:  
Lieferanschrift \_\_\_\_\_  
Veranstalter: \_\_\_\_\_  
Gesprächspartner: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_  
Fax: \_\_\_\_\_

Gewünschte Speisen: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Angenommen durch: \_\_\_\_\_