

# Party-Service

# FASIG

– Fleischer Fachgeschäft –



Gertrudenstr. 3, 55576 Sprendlingen  
Tel. 06701 2053900 - 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 Wunschbuffet 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



- Fleischer Fachgeschäft -

## 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)

	Netto	7% Mwst.
<b>Tessiner Nudelröllchen (1 Stück) (warme Vorspeise)</b> Schinkenröllchen gefüllt mit Käse (A7), Spinat und Makkaroni (A1, A3)	Pers. 2,50 €	2,68 €
<b>Mozzarella (A7) mit Tomate und Basilikum</b> mit Balsamico-Dressing	Pers. 3,00 €	3,21 €
<b>Geflügel-Cocktail</b> (A1, A3, A7, A9, 3, 13)	Pers. 3,80 €	4,07 €
<b>Schinken-Spargel-Röllchen</b> (A1, A3, A9) 2 Stück pro Person	Pers. 3,80 €	4,07 €
<b>Kalte Fischplatteauszug</b> Echter Räucherlachs (A4), geräucherte Forellenfilets (A4) Sahnemeerrettich (A4, A7)	Pers. 6,60 €	7,06 €
<b>Kalte Fischplatte</b> Echter Räucherlachs (A4), Pfeffermakrelen (A4), geräucherte Forellenfilets (A4), Matjes (A4), Sahnemeerrettich (A7)	Pers. 6,90 €	7,38 €
<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. 5,00 €	5,35 €
<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) Vittello Tonnato (A1, A3, A4, 3)	Pers. 6,90 €	7,38 €

## Suppen und Eintöpfe

(Preise pro Person ab 20 Personen)

<b>Broccolicremesuppe</b> (A1, A7)	0,2l	Pers. 2,40 €	2,57 €
<b>Champignoncremesuppe</b> (A1, A7)	0,2l	Pers. 2,40 €	2,57 €
<b>Tomatencremesuppe</b> (A1, A7)	0,2l	Pers. 2,40 €	2,57 €
<b>Markklößchensuppe (2 Stück)</b> (A1, A3)	0,2l	Pers. 2,90 €	3,10 €
<b>Spargelcreme nach Saison</b> (A1, A7)	0,2l	Pers. 2,70 €	2,89 €
<b>Hackfleisch-Lauch-Eintopf</b> (A1, A7)	0,4l	Pers. 3,90 €	4,17 €
<b>Gulaschsuppe</b> (A1, A3, A6, A7, A9, A10)	0,4l	Pers. 3,90 €	4,17 €
<b>Erbsensuppe mit Wurst</b> (A1, 3, 7, 15)	0,4l	Pers. 3,90 €	4,17 €
<b>Chilli con Carne</b> (A1)	0,4l	Pers. 3,90 €	4,17 €

## Canapés

	Netto	7% Mwst.
Unsere Empfehlung, 4-5 Stück pro Person, Preis pro Stück ab 40 Stück		
Canapés (A1) mit <b>Lachs</b> (A4)	Stück 2,20 €	2,35 €
Canapés (A1) mit <b>Forelle</b> (A4)	Stück 2,20 €	2,35 €
Canapés (A1) mit <b>Krabben</b> (A4)	Stück 2,20 €	2,35 €
Canapés (A1) mit <b>Weichkäse</b> (A7)	Stück 2,20 €	2,35 €
Canapés (A1) mit <b>Schnittkäse</b> (A7)	Stück 2,00 €	2,14 €
Canapés (A1) mit <b>Frischkäse</b> (A7)	Stück 2,00 €	2,14 €
Canapés (A1) mit <b>Braten</b>	Stück 2,00 €	2,14 €
Canapés (A1) mit <b>Schinken roh oder gekocht</b>	Stück 2,00 €	2,14 €
Canapés (A1) mit <b>Salami</b>	Stück 2,00 €	2,14 €
Canapés (A1) mit <b>Putenbrust</b>	Stück 2,00 €	2,14 €
Canapés (A1) <b>vegetarisch</b>	Stück 2,00 €	2,14 €

## $\frac{1}{2}$ 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 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Salami</b>	Stück 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Mett</b>	Stück 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Aufschnitt</b>	Stück 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>rohem Schinken</b>	Stück 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>gekochtem Schinken</b>	Stück 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Braten</b>	Stück 1,90 €	2,03 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Lachs</b> (A4)	Stück 2,00 €	2,14 €
$\frac{1}{2}$ Brötchen (A1) mit <b>Forelle</b> (A4)	Stück 2,00 €	2,14 €

## Kleine Snacks

(Preis pro Person ab 20 Personen)

<b>Hackfleischbällchen</b> (A1, A3,)	Stück 1,20 €	1,28 €
<b>Frikadelle</b> (A1, A3,)	Stück 2,00 €	2,14 €
<b>Melone mit Schinken</b>	Stück 2,10 €	2,25 €
<b>Hähnchenkeule</b>	Stück 2,00 €	2,14 €
<b>Hähnchenknusperschnitzel</b> (A1, A3,)	Stück 2,20 €	2,35 €
<b>Tomate-Mozzarella</b> (A7)	Stück 2,80 €	3,00 €

## Kalte Buffets

	Netto	7% Mwst.
<b>Buffet „Fingerfood“ (10 Teile)</b>		

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	<b>15,90 €</b>	<b>17,01 €</b>
---------------------------------	----------------	----------------

### 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	<b>14,90 €</b>	<b>15,94 €</b>
---------------------------------	----------------	----------------

### 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	<b>15,90 €</b>	<b>17,01 €</b>
---------------------------------	----------------	----------------

### 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	<b>19,90 €</b>	<b>21,29 €</b>
---------------------------------	----------------	----------------

## Unsere Buffets

	Netto	7% Mwst.
--	-------	----------

### 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 **13,00 €** **13,91 €**

### 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 **13,00 €** **13,91 €**

### 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 **14,00 €** **14,98 €**

### 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 **15,00 €** **16,05 €**

## Unsere Buffets

	Netto	7% Mwst.
<b>Buffet „Gaumenfreuden“</b>		
Schweinefiletmedaillons in Estragonsoße (A1, A7)		
Lachssteak (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	<b>15,50 €</b>	<b>16,59 €</b>

### Buffet „Feinschmecker“

Lachssteak (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	<b>21,00 €</b>	<b>22,47 €</b>

### 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	<b>17,00 €</b>	<b>18,19 €</b>

### 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 (A1) mit Pinienkernen (A7, A8)		
Grüne Bandnudeln (A1, A3), Rosmarin-Kartoffeln		
Tiramisu (A1, A3, A5, A7, A8), Amarettocreme (A1, A3, A7)		
Preis pro Person ab 20 Personen	<b>21,90 €</b>	<b>23,43 €</b>

## Das Grillbuffet (Zum Selbstgrillen)

	Netto	7% Mwst.
<b>Schweinenackensteaks und Schweinerückensteaks in verschiedenen Variationen mariniert</b> Schwenkbraten, Kräutersteaks, Knoblauchsteaks, Kräuterbuttersteaks, Vegetarische Spieße		
<b>Grillwürste</b> Grillbratwurst, Käsewurstchen (A7), Rindswurstchen, Bratwurstschnecken		
<b>Dips</b> Knoblauchsauce (A1, A3, A9, 3), Currysauce (Aa, A3, A9, 3), Teufelssauce, Kräuterbutter (A7)		
<b>Salate</b> Kartoffelsalat mit Majonaise (A1, A3, A6, A9, A10, 3), Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürfeln, Nudelsalat (A1, A3), Schwedenkrautsalat (A1, A3, A9, 3)		
<b>Brötchen</b> Gemischte Partybrötchen (A1, A5, A8) und Baguette (A1)		
	Preis pro Person ab 20 Personen	
	<b>11,90 €</b>	<b>12,73 €</b>
Auf Wunsch können Sie gerne Grillpersonal dazu buchen.		

## Nudelgerichte

(Preise pro Person ab 20 Personen)

<b>Lasagne</b> (A1, A3, A7)	Pers.	6,45 €	6,90 €
<b>Gemüselasagne</b> (A1, A3, A7)	Pers.	6,45 €	6,90 €
<b>Lachslasagne</b> (A1, A3, A7)	Pers.	7,80 €	8,35 €
<b>Penne</b> (A1) oder <b>Spaghetti</b> (A1) mit:			
<b>Sauce Bolognese</b> (A1, A7)	Pers.	6,20 €	6,63 €
<b>Schinken-Sahne-Sauce</b> (A1, A7)	Pers.	6,35 €	6,80 €
<b>Gorgonzola-Sauce</b> (A1, A7)	Pers.	6,35 €	6,80 €
<b>Tortellini</b> (A1) in <b>Sahnesauce</b> (A1, A7) mit <b>Schinkenstreifen</b>	Pers.	6,35 €	6,80 €



## Für Selbstabholer

	Netto	7% Mwst.
<b>„Frühjahrshit“</b> Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Sauce (A1, A7), Schweinenacknbraten in Pfefferrahmsauce (A1, A7), Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse		
Preis pro Person ab 10 Personen	<b>9,00 €</b>	<b>9,63 €</b>
<b>„Sommerhit“</b> Knusperschnitzel (A1, A3), Nürnberger Bratwürstchen Spießbraten mit Röstzwiebeln gefüllt Nudelsalat (A1, A3), Krautsalat		
Preis pro Person ab 10 Personen	<b>9,00 €</b>	<b>9,63 €</b>
<b>„Herbsthit“</b> Hähnchenkeule, Knusperschnitzel (A1, A3) Spießbraten mit Röstzwiebeln gefüllt Bratkartoffeln, Mischgemüse (A1, A3, A7, A8)		
Preis pro Person ab 10 Personen	<b>9,00 €</b>	<b>9,63 €</b>
<b>„Winterhit“</b> Krustenbraten, Nürnberger Bratwürstchen Spießbraten mit Röstzwiebeln gefüllt Sauerkraut, Speckkartoffelsalat		
Preis pro Person ab 10 Personen	<b>9,00 €</b>	<b>9,63 €</b>

**Keine Änderungen möglich!**

## Dessert

(Preise pro Person ab 15 Personen)

		Netto	7% Mwst.
<b>Herrencreme</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Mousse au Chocolat</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Mousse au Vanille</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Orangencreme</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Amarettocreme</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Frische Rote Grütze mit Vanillesauce</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce</b> (A1, A3, A7)	Pers.	2,65 €	2,84 €
<b>Frischer Obstsalat</b>	Pers.	3,30 €	3,53 €
<b>Tiramisu</b>	Pers.	3,30 €	3,53 €
<b>Dessertvariation (ab 30 Personen)</b> (A1, A3, A7, A8)	Pers.	3,60 €	3,85 €
Herrencreme, Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat, frische Rote Grütze + Vanillesauce			

## Dessert im Weckglas

(Preise pro Person ab 15 Personen)

		Netto	7% Mwst.
<b>Herrencreme</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Mousse au Chocolat</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Mousse au Vanille</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Orangencreme</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Amarettocreme</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Frische Rote Grütze mit Vanillesauce</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce</b> (A1, A3, A7)	St.	1,60 €	1,71 €
<b>Frischer Obstsalat</b>	St.	2,00 €	2,14 €
<b>Tiramisu</b>	St.	2,00 €	2,14 €

## Zum Abschluß

<b>Gemischter Brotkorb</b> (A1, A5, A8)	Pers.	1,50 €	1,61 €
<b>hausgemachte Kräuterbutter</b> (A7)	Pers.	0,60 €	0,64 €
<b>hausgemachtes Griebenschmalz</b>	Pers.	0,60 €	0,64 €
<b>Internationale Käsespezialitäten</b> (A7)	Pers.	2,90 €	3,10 €

## Geschirr

	Netto	Brutto19%
Teller, groß	Stck. 0,25 €	0,30 €
Teller, Suppe	Stck. 0,25 €	0,30 €
Teller, Dessert	Stck. 0,25 €	0,30 €
Kaffeetasse mit Unterteller	Stck. 0,42 €	0,50 €
Suppentasse mit Unterteller	Stck. 0,50 €	0,60 €
Dessertschüssel Glas	Stck. 0,25 €	0,30 €

## Besteck & Gläser

Messer	Stck. 0,21 €	0,25 €
Gabel, groß	Stck. 0,21 €	0,25 €
Gabel, klein	Stck. 0,13 €	0,15 €
Löffel, groß	Stck. 0,21 €	0,25 €
Löffel, klein	Stck. 0,13 €	0,15 €
Willybecher 0,2l	Stck. 0,13 €	0,15 €
Ballonglas (Wein/Wasser)	Stck. 0,25 €	0,30 €
Sektglas	Stck. 0,25 €	0,30 €
Schnapsglas	Stck. 0,13 €	0,15 €

## Equipment

Festzeltbank	Stck. 3,00 €	3,57 €
Festzelttisch	Stck. 6,00 €	7,14 €
Festzeltgarnitur	Stck. 10,00 €	11,90 €
Stehtisch	Stck. 10,00 €	11,90 €
Hussenset Festzeltgarnitur	Stck. 16,00 €	19,04 €
Husse Stehtisch	Stck. 7,00 €	8,33 €
Servicepersonal	pro Stunde 30,00 €	35,70 €

## 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 besten Wissen und Gewissen von fachlich geschulten Personal. Ab einem Auftragswert von € 200,- bis zu 10 km im Umkreis von Sprendlingen kostenfrei. Unter einem Auftragswert von 200,00 €: 1) 6,00 € pro Lieferung bis 10km, 2) 10,00 € pro Lieferung von 10-20 km, 3) 20,00 € pro Lieferung ab 20 km. Lieferungen darüber hinaus und Abholung des Geschirrs werden nach Aufwand 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.  
  
Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen bei denen eine reine Speiseflieferung (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: \_\_\_\_\_