



Die **bunte** Küche
schlemmen & genießen

Catering

für Ihre Festlichkeiten

Unser Bestes nur für Sie:

* Belegte Brötchen	Seite 3
* Canapés	Seite 5
* Buffetvorschläge	Seite 6-18
* Fleischgerichte	Seite 19
* Gemüse & Beilagen	Seite 20
* Vegetarische Speisen & Fischgerichte	Seite 21
* Suppen & Eintöpfe	Seite 22
* Salate	Seite 23
* Dessert	Seite 24
* Konferenzservice	Seite 25
* Leihgeschirr, Verbrauchsmaterial, Personalgestellung, Lieferbedingungen	Seite 25-26



Sehr geehrte Kunden, es gibt viele gute Gründe um Gäste einzuladen – und was wäre Ihr Fest ohne ein geschmackvolles Essen?

Mit unserem Catering-Service möchten wir Sie zu einem perfekten Gastgeber machen. Sie erwartet eine interessante und vielfältige Palette an Speisen und Buffets, die mit frischen, regionalen Produkten auf eine gesunde und sorgfältige Art und Weise zubereitet und angerichtet werden.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen wochentags in der Zeit von 09:00 - 15:00 Uhr telefonisch (04731 96 91-201) oder persönlich in unserem Kantinenbereich am Helgoländer Damm 1 in Nordenham entgegen.

Bitte geben Sie Ihre Bestellungen mindestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf. Wir liefern Montags bis Samstags in der Zeit von 09:00 - 19:00 Uhr zum vereinbarten Zeitpunkt aus. Lieferungen an Sonntagen sind nach vorheriger Vereinbarung möglich.

Belegte Brötchen

Weizenbrötchen, reichhaltig belegt
und aufs Feinste garniert.



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

- * Zwiebelmett * Bauernmettwurst
- * gekochter Schinken * Putenbrust
- * roher Schinken * Kasseleraufschnitt
- * Bratenaufschnitt * Fleischsalat
- * Heringssalat * Geflügelsalat
- * Eierscheiben * Camembert
- * Butterkäse * Frischkäsezubereitung
- * Tomate & Mozzarella

pro Hälfte
1,30 Euro

- * auch als Körnerbrötchen erhältlich

pro Hälfte
1,50 Euro

- * Roastbeef
- * Räucherlachs / Gravedlachs
- * Matjesfilet

pro Hälfte
1,50 Euro

- * auch als Körnerbrötchen erhältlich

pro Hälfte
1,70 Euro

Canapés

auf rundem Baguette und Vollkornbrot
delikat belegt und garniert

* Camembert mit Früchten

* Blauschimmelkäse mit Paprika

* Butterkäse mit Früchten

* Ammerländer Schinken
mit Melone

* Kochschinkenröllchen
mit Spargel

* Hähnchenbrustfilet mit
Orangenfilets

* Mozzarella mit Tomate und
Basilikum

* Pfeffersalami mit Essiggemüse

* Hackepeterbällchen mit Zwiebeln

alle Sorten, Stück à
1,40 Euro

* Roastbeefröllchen

* Schweinefilet

* Matjestatar

* geräucherter Lachs

* Gravedlachs

* Garnelen

* geräucherter Heilbutt

alle Sorten, Stück à
1,80 Euro

* geräucherter Aal

Stück à
2,10 Euro

Wir empfehlen zur Planung
folgende Mengen:
als Empfang 5-6 Stück pro Person
als Hauptgericht 8-10 Stück pro Person



Ihr direkter Draht zu kulinarischer
Raffinesse und einem gelungenen
Catering.

04731 96 91-201

Fingerfood Buffet

🍽️ Warme Speisen 🍽️

* Datteln, Aprikosen & Pflaumen
im Speckmantel

* Hähnchenspieße mit Mango-Dip

* asiatische Teigsäckchen
mit diversen Füllungen

* verschiedene gebackene Gemüse
mit Guacamole (Avocado Dip)

* Mini-Frühlingsrollen
vegetarisch oder mit Fleischfüllung

🍽️ Kalte Speisen 🍽️

* Mini Paprika oder Tomate
gefüllt mit Frischkäsezubereitung

* gebratene Mettbällchen mit Salza-Dip

* Rauchfischpralinen

* Lachstatar

* Garnelenspieße mit Cocktail-Dip

* Käsevariationen auf Pumpernickel

* Mürbteig-Tartelettes
mit Paprika- oder Kräuter-Käsecreme

🍰 Dessert 🍰

* gefüllte Mini-Windbeutel & Berliner

ab 15 Personen à
15,90 Euro

Unser Fingerfood Buffet richten wir
dekorativ in kleinen Gläsern, am Spieß
und auf Löffeln an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere
Vorschläge.

Rustikales Buffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

🍷 Warme Speisen 🍷

- * **Herzhafte Kartoffelsuppe**
mit knusprigem Bacon & gerösteten Brotwürfeln

ab 15 Personen à
16,80 Euro

- * **Deftiger Spießbraten**
pikant gewürzte Teufelssauce [kalt],
Bratkartoffeln & Röstitaler

🍷 Kalte Speisen 🍷

- * **Schlachtplatte**
mit Landschinken, Bauernmettwurst, Hackepeter, Blutwurst,
gebratenen Mettbällchen und Schinkenröllchen mit Spargel

- * **Fischplatte** mit Räucherlachs, Forellenfilet, geräucherten
Makrelenhappen und Kräutermatjes

- * **Käse vom Brett**
mit Camembert, Frischkäsezubereitungen,
Fetakäse, Schnittkäse, Weintrauben und Früchten

- * **Krautsalat**
mit Paprika und kross gebratenem Speck

- * **Farmersalat**
mit Weißkraut, Möhren, Lauch, Mais und
Früchten im Joghurtdip

- * **Rustikales Bauernbrot**
mit Butter, Griebenschmalz

🍷 Dessert 🍷

- * **Beerengrütze mit Vanillesauce**

Bayrisches Buffet



Die bunte Küche
schlemmen & genießen

Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

🍴 Warme Speisen 🍴

* **Gebundenes Schwammerlsüppchen**
Pilzsuppe aus angebotenen Pilzen der Jahreszeit

* **Schweinsbraten mit Kruste**

Kümmeljus & Bayrisch Kraut, Scheiben von
gebratenen Semmelknödeln

🍴 Kalte Speisen 🍴

* **Schlachtplatte vom Holzbrett**
mit Schinkenmett, Blutwurst, Bauernmettwurst,
Tiroler Speck, Leberwurst und Senf

* **Käsewürfel, Obatzter** (angemachter Camembert)

* **Handkäs mit Musik** (eingelegter Sauermilchkäse)

* **Filet von der Bachforelle**
mit Preiselbeeren und Äpfeln

* **Kleine Fleischpflanzerln** (Frikadellen)

* **Weißwürste mit süßem Senf**

* **Hendl-Haxen mit Pfeffer-Dip**

* **Käse-Wurstsalat**

* **Weißkrautsalat mit Speckwürfel**

* **Brezeln & Laugengebäck**

* **Knoblauch- & Kräuterbutter**

🍰 Dessert 🍰

* **Zwetschgen- und Marillentopfenknödel**
mit Vanillesauce

ab 15 Personen à
16,80 Euro

Italienisches Buffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

🍴 Warme Speisen 🍴

- * **Zucchinicremesuppe**
mit Knoblauchcroutons
- * **Piccata von der Hähnchenbrust**
kleine gebratene Hähnchenbrustschnitzel
in Parmesankruste
- * **Penne Rigate**
mit Basilikumpesto, Oliven & Tomaten

🍴 Kalte Speisen 🍴

- * **Antipasti**
gelbe & rote Paprika- & Zucchinischnitzel,
gefüllte Tomaten, Rotweinschalotten und Oliven
- * **Vitello Tonnato**
Kalbfleischscheiben mit Joghurt-Thunfisch-
sauce & Kapernäpfel
- * **Carpaccio vom Weiderind**
mariniertes Rinderfilet mit Pesto, Olivenöl,
Rucola & Parmesanspäne
- * **Garnelen**
mit Tomatensugo
- * **Römischer Salat**
Hähnchenbruststreifen mit Mandarinen,
Ananas und Walnüssen im Joghurt-Dip
- * **Kräutermöhrrchen**
im Parmaschinkenmantel

- * **Tomate-Mozzarella Spieße**
mit frischem Basilikum

- * **Original italienische
Wurstspezialitäten**

- * **Focacciabrot und Ciabattabrot**
mit Butter, Kräuterquark

🍴 Dessert 🍴

- * **Italienische Käseauswahl**
mit Feigensenf
- * **Panna Cotta**
mit saisonalen Früchten und Himbeermark,
dekorativ in kleinen Gläsern angerichtet

ab 15 Personen à
19,80 Euro

Asiatisches Buffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

🍴 Warme Speisen 🍴

- * **Thailändische Gemüsesuppe**
mit Huhnfleisch, Glasnudeln, Gemüsestreifen
und Kokosmilch
- * **Rotes Thai Curry**
Geschnetzeltes vom Rind mit Gemüsestreifen
und Bambussprossen
- * **Gemüsepfanne**
Broccoli & Romanescoröschen, Möhrenstifte,
Bohnen und rote Zwiebeln
- * **Basmati Reis**
mit Ingwer und Mango

🍴 Kalte Speisen 🍴

- * **Chicken Sweet Chili Sticks**
mit Mango-Dip, süß-scharfe Hähnchenspieße
- * **Chicken Pineapple Sticks**
mit rotem Pfeffer-Dip, Hähnchenspieße
mit Ananas
- * **Crispy Vegetable Sticks**
buntes Gemüse im Tempurateig gebacken
- * **Mini- Frühlingsrollen**
Rindfleisch- oder Gemüsefüllung
- * **Marinierte Thai-Hackspieße**
mit Asia-Dip

- * **Sushi Variationen**
verschiedene Fisch- und Gemüseröllchen
mit gesäuertem Reis und geröstetem Seetang,
Wasabi

- * **Hähnchensalat**
mit Curry, Chili, Knoblauch und Tomaten

🍴 Dessert 🍴

- * **Mango-Creme**
mit Minzjoghurt

ab 15 Personen à
21,50 Euro

Buffet Culinarya



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

🍴 Warme Speisen 🍴

- * **Rinderkraftbrühe**
mit Fleischklößchen, Spargelspitzen,
Gemüsegewürfel und Eierstich
- * **Schweinemedallions**
im Speckmantel auf Champignonsahnesauce
- * **Erlesene Gemüseauswahl**
frische Gemüse der Saison
- * **Rosmarin Kartoffeln &
Berner Röstitaler**

🍴 Kalte Speisen 🍴

- * **Roastbeefröllchen**
mit Apfel-Sellerie Salat gefüllt
- * **Kalbfleischscheiben in
Kräutermarinade**
- * **Parmaschinken mit
Cantaloup-Melone**
- * **Variationen vom Lachs**
Gravedlachs, Räucherlachs, Lachsmousse,
Lachstatar, Rauchlachsconfekt
- * **Matjesröllchen**
mit Preiselbeeren und Äpfeln

- * **Spieße von Mozzarella und Tomate**
mit Basilikum Pesto

- * **Brotauswahl, zweierlei Butter**

🍰 Dessert 🍰

- * **Internationale Käseauswahl
vom Brett**
- * **Ziegenfrischkäse mit Feigensenf**
- * **Leckere Dessertvariationen**
dekorativ in kleinen Gläsern angerichtet

ab 15 Personen à

22,90 Euro

Grillbuffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

Gerne stellen wir Ihnen einen großen Holzkohlegrill (80 x 50cm) incl.
Grillkohle & Anzünder gegen eine Leihgebühr von 15,00 Euro zur Verfügung.
Ab 20 Personen übernehmen wir auf Wunsch das Grillen für Sie!

(Preise siehe Personal auf Seite 26)

- * Lecker marinierte Nackensteaks,
Hähnchenbrustfilets & „Wieses“
Rostbratwurst

(wir reichen ca. 400 g Fleisch pro Person)

- * Folienkartoffeln mit Sour Creme

- * Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Weißkrautsalat, Farmersalat

- * zweierlei Baguette & Kräuterbutter

- * Senf & Ketchup

Als Ergänzung bieten wir Ihnen:

- * 200 g Spareribs mariniert und vorgegart

- * 200 g Lachsfilet
(in der Folie mit frischen Kräutern)

- * 150 g Rumpsteaks gewürzt

ab 10 Personen à

14,80 Euro

Stück à **3,00 Euro**

Stück à **3,50 Euro**

Stück à **4,80 Euro**

Warme Gerichte

(Fleisch)

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 10 Personen

- * Hähnchenbrustfilet gebraten
mit Rahmsauce, ca. 150 g gegart

à **4,50 Euro**

- * Magerer Schweinerücken- oder Kasselerbraten
mit deftiger Sauce, ca. 200 g gegart

à **4,90 Euro**

- * Zwei kleine Schnitzel paniert,
Schwein oder Pute
wahlweise mit: Champignonsauce,
Balkansauce oder Currysahnesauce, ca. 220 g gegart

à **5,20 Euro**

- * Spießbraten vom Schweinenacken
pikant gewürzt, ca. 350 g gegart

à **5,50 Euro**

- * Rinderschmorbraten
in eigener Sauce, ca. 200 g gegart

à **5,90 Euro**

- * Rinderroulade „Hausfrauen Art“
in eigener Sauce, gefüllt mit Speck, Zwiebel,
Gurke, ca. 160 g gegart

à **6,00 Euro**

- * Zwei Schweinemedallions im Speckmantel
mit Champignonsahnesauce, ca. 200 g gegart

à **6,70 Euro**

- * Geschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce
mit Zwiebeln und Champignonscheiben, ca. 350 g

à **7,00 Euro**

- * Putenbrustgeschnetzeltes in Currysauce
mit Apfelstreifen, Ananas und Mangowürfeln, ca. 350 g

à **7,50 Euro**

- * Oldenburger Grünkohl (saisonal)
mit Kochwurst (60 g), Fleischpinkel (60 g),
Bauchspeck (50 g), und Kasselerbraten (100 g)

à **8,20 Euro**

Warme Gerichte

(Gemüse & Beilagen)

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 10 Personen

- * Kaisergemüse
Bunte Gemüsemischung aus Karotten,
Blumenkohl, Broccoli (ca. 250 g)

à **2,20 Euro**

- * Variationen von frischem Gartengemüse
Frisches Gemüseallerlei der Saison in
Butter geschwenkt (ca. 250 g)

à **3,20 Euro**

- * Bohnenbündchen im Speckmantel (ca. 160 g)

à **2,50 Euro**

- * Gemüsegratin
Blumenkohl, Karotten und Broccoli in
Sahnesauce mit Käse überbacken (ca. 250 g)

à **2,80 Euro**

- * Große Grilltomate mit Käse überbacken

à **1,20 Euro**

- * Apfelrotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kraut
- à **2,00 Euro**

- * Salzkartoffeln (250 g),

- * Reis (200 g)

- * Butterspätzle (200 g),

- * Nudeln (200 g)

à **1,60 Euro**

- * Bratkartoffeln mit Speck (250 g)

à **2,30 Euro**

- * Kartoffelgratin
Kartoffelscheiben in Sahnesauce überbacken (300 g)

à **2,50 Euro**

- * Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelspalten
(200 g)

à **2,00 Euro**

- * Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark

à **1,50 Euro**

Warme Gerichte

(Vegetarisch & Fisch)

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 5 Personen

* 6 Stück große gefüllte Champignonköpfe
mit Ricotta, Rucola, Tomatenwürfel und Parmesan

Portion à
7,90 Euro

* 4 Stück Rote-Beete-Bratlinge
auf Gemüsebulgur

Portion à
8,20 Euro

* 5 Stück Cannelloni
mit Spinat-Käsefüllung auf Tomaten-Lauchragout
mit Mozzarella gratiniert

Portion à
9,50 Euro

* Seelachsfilet in Eihülle gebraten
mit zerlassener Butter, ca. 250 g

Portion à
7,20 Euro

* 2 Stück Schollenfilet gebraten
mit Speckwürfel und zerlassener Butter, ca. 250 g

Portion à
8,50 Euro

* Lachsschnitte im Ofen gegart
mit Zitronenbuttersauce, ca. 220 g

Portion à
8,90 Euro



Warme Gerichte

(Suppen & Eintöpfe 500 ml)

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 10 Personen

* Butjenter Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüsewürfel und Suppennudeln

à **2,60 Euro**

* Großmutter's Hühnersuppe
Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Spargelspitzen,
Eierstich und Gemüsewürfel

à **2,60 Euro**

* Cremesuppe von frischen Champignons
à **2,80 Euro**

* Cremesuppe von frischem Spargel
nur in der Spargelsaison

à **3,00 Euro**

* Kartoffel-Lauchsuppe
mit Räucherlachsstreifen

à **3,00 Euro**

* Indische Curryhuhnsuppe „Mullygatawny“
Geflügelrahmsüppchen mit Curry, Kokosmilch,
asiatisches Gemüse, exotische Früchte und Reismudeln

à **3,00 Euro**

* Deftiger Eintopf
von Erbsen, Linsen oder weißen Bohnen mit Gemüse-,
Kartoffelwürfel und Kochwurstscheiben, Brötchen

à **3,50 Euro**

* Chili con carne
pikanter Eintopf von Kidney-Bohnen mit Fleischbrät
und Kartoffelwürfeln, Fladenbrötchen

à **3,50 Euro**

* Ungarische Gulaschsuppe
von Rind & Schweinefleisch, Zwiebeln,
Champignons und Paprika, Baguette

à **3,90 Euro**

Salate

Frisch & Knackig

Preis ab 10 Personen

* 100 g Variationen von gezupften
Blattsalaten der Saison
mit Kräutervinaigrette
à **2,00 Euro**

* 250 g Kartoffelsalat „Norddeutsche Art“
mit Mayonaise, Ei und Gurke
à **2,00 Euro**

* 250 g Nudelsalat
mit Mayonaise, Gemüse und Mandarinen
à **2,00 Euro**

* 250 g Kartoffelsalat „Bayrisch“
mit Speckwürfel, Lauch und roten Zwiebeln
à **2,20 Euro**

* 250 g Käse –Wurstsalat
mit roten Zwiebeln und Gurke
à **2,60 Euro**

* 250 g Griechischer Bauernsalat
mit Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Gurken und
Fetakäse
à **2,80 Euro**

* 250 g Farmersalat in Joghurt-Dip
mit Möhren, Weißkohl, Porree, Mais & Früchten
à **2,00 Euro**

* 150 g Eisbergsalat
mit Mandarinen und Joghurtsahnesauce
à **1,50 Euro**

* 250 g Apfel – Selleriesalat
mit Walnüssen & Orangenfilets in Schmand-Dip
à **2,80 Euro**

* 200 g Salat
Weißkraut-, Möhren-, Rettich-, Bohnen-, Tomaten-, Gurken
oder Paprikasalat
à **1,50 Euro**



Dessert

Himmlisch & Lecker

Portion à 200 ml
Preis ab 10 Personen

* Vanille-, Schokoladen-,
oder Karamellpudding
à **1,50 Euro**

* Götterspeise
Kirsch- oder Waldmeistergeschmack mit Vanillesauce
à **1,50 Euro**

* Quarkspeise
mit Pfirsichen, Kirschen oder Erdbeeren
à **2,00 Euro**

* Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce
à **2,50 Euro**

* Panna Cotta mit Himbeermark
à **2,50 Euro**

* Mousse au Chocolat
à **2,50 Euro**

* Tiramisu
à **2,80 Euro**

* Zwetschgen-Topfenknödel mit Vanillesauce
à **2,80 Euro**

* Frischer Obstsalat
mit Früchten der Saison
à **3,00 Euro**

* Frische Erdbeeren
leicht gezuckert
saisonabhängig

Unser besonderes Angebot:

Dessertvariationen in kleinen Amuse-Bouche-Gläsern
dekorativ angerichtete Gläschen mit verschiedenen Dessert-
spezialitäten aus dem oben genannten Angebot.
(3 Gläser ergeben 1 Portion)
à **3,50 Euro**

Service & Geschirr

Preise inkl. der
gesetzlichen MwSt.

Konferenzservice

Kaffee in Thermoskannen &
4 Teevariationen im Aufgussbeutel
incl. Zucker, Kaffeeamilch, Süßstoff
Schale mit Gebäck ca. 250 g
Kleine Tortenstücke
Schale mit frischem Obst der Saison
Fruchtjoghurt oder Fruchtquark
mit frischen Früchten der Saison ca. 200 g
Obstsalat von frischen Früchten ca. 200 g
Belegte Brötchen
Canapés

Konferenzkühler für 6 Getränkeflaschen, wahlweise gefüllt mit:
Coca Cola oder Cola light 0,33 l
Fanta 0,33 l
Sprite 0,33 l
Christinenbrunnen Mineralwasser 0,33 l
Auricher Apfelsaft 0,2 l
Auricher Orangensaft 0,2 l

Weitere Angebote auf Anfrage

Geschirr als Leihgabe

Essteller, Messer & Gabel à 0,50 Euro
Suppenteller oder Suppentasse, Esslöffel à 0,40 Euro
Dessertschälchen & Löffel à 0,30 Euro
Tasse, Untertasse, Kuchenteller, Teelöffel, Kuchengabel à 0,60 Euro
Chafing Dish (Warmhaltegerät für Speisen & Suppen incl. Brennpaste) à 3,00 Euro
Ausgabekelle à 3,00 Euro

Holzkohlegrill incl. Grillkohle & Anzünder à 15,00 Euro

Weiteres Leihgeschirr auf Anfrage

Hinweis:
Bitte bringen Sie die gelieferten Gegenstände und Geschirrtteile am nächsten
Arbeitstag gereinigt zu uns zurück. Beschädigte oder verlorengegangene
Gegenstände berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis. Bei Rückgabe von
verschmutzten Leihgaben berechnen wir die doppelte Leihgebühr.

Einweggeschirr

Pappteller, Eintopfschalen, Trinkbecher, Tasse je 0,10 Euro
Einwegbesteck Messer, Gabel, Esslöffel, Teelöffel je 0,10 Euro

Weiteres Einweggeschirr auf Anfrage

Allgemeine Informationen

Preise inkl. der
gesetzlichen MwSt.

Personalgestaltung

Wünschen Sie einen Einsatz unseres Personals bei Veranstaltungen direkt vor
Ort berechnen wir folgende Pauschalen:
Köche und Servicepersonal je Stunde und Person 35,00 Euro
Aufbau und Eindecken je Stunde und Person 33,00 Euro

Logistikpauschale

Anlieferung bis - 5 km Umkreis 5,00 Euro
Anlieferung 5 – 10 km Umkreis 10,00 Euro
Anlieferung ab 10 km je km 1,20 Euro

Lieferbedingungen

Für nicht fachgerechte Aufbewahrung der Speisen und Lebensmittel durch den
Kunden übernehmen wir keine Haftung. Unsere Angebote sind freibleibend,
saisonale Änderungen sind möglich.

Zusatzstoffe

Hinweise zu den kennzeichnungspflichtigen und allergieauslösenden Stoffen in
unseren Lebensmitteln erläutern wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Zahlungsweise

Unsere Leistungen stellen wir Ihnen schriftlich in Rechnung und bitten um kurz-
fristigen Ausgleich.

Bei Absage Ihrer Bestellung 3 Tage vor Liefertermin stellen wir Ihnen 35 Prozent
des Auftragswertes in Rechnung.

Bei Absage Ihrer Bestellung am Tag der Lieferung stellen wir Ihnen 80 Prozent
des Auftragwertes in Rechnung.

Wir hoffen Ihnen mit unserem Gesamtangebot eine umfassende Offerte für Ihre
Veranstaltungen unterbreitet zu haben. Für Rückfragen und zur Erstellung eines
individuellen Angebots stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte nehmen Sie hierzu Kontakt mit unserem Küchenmeister
Herrn Ralf Boyksen (Tel. 04731 9691-201) auf.



Ihr Team vom Cateringservice

Stand: Mai 2014



Helgoländer Damm 1 • 26954 Nordenham

Küche: Telefon 04731 96 91-201 • Fax 04731 96 91-266

Zentrale: Telefon 04731 96 91-0 • Fax 04731 96 91-150

www.sozialwerk-wesermarsch.de

„Die bunte Küche“ ist für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen ein neues **Arbeits- und Qualifizierungsprojekt** des CVJM-Sozialwerk Wesermarsch e.V. Wir möchten Ihnen schmackhafte Gerichte präsentieren und gleichzeitig unseren Mitarbeiter/innen die Teilhabe am Arbeitsleben in der Mitte unserer Gesellschaft ermöglichen. „Die bunte Küche“ ist damit ein weiterer wichtiger Beitrag des CVJM-Sozialwerk Wesermarsch e.V. zur Umsetzung der UN-Behindertenrechtskonvention.