

Leihgebühren von Geschirr

(Preise pro Tag bzw. pro Sa. & So.)

Geschirr	(pro Stk.) 0,25€
Besteck, Teller, Tassen, etc.	
Rechaud mit Brennpaste (inkl. Reinigung)	5,00€
Gläser (Wein, Bier, Sekt, Schnaps)	0,25€
Gasgrill (mit Gas)	20,00€
Zapfanlage (komplett)	25,00€
Bierzeltgarnitur (2 Bänke, 1 Tisch)	6,00€
Steh Tisch	4,00€
Theken mit Spülbecken	10,00€

Reinigung

Geschirr	(pro Stk.) 0,50€
Besteck, Teller, Tassen, etc.	
Platten & Schalen	2,00€
Gläser	0,50€

Reinigung des Geschirrs ist Sache des Kunden. Müssen wir die Reinigung übernehmen, gelten die oben genannten Preise. Für beschädigte Leihgeräte und Geschirr erheben wir eine Gebühr in Höhe des handelsüblichen Neupreises.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestellung

Bestellungen werden nur persönlich in unserem Geschäft aufgenommen und müssen unterschrieben werden. Beratungen zwischen 12 und 14 Uhr sind leider nicht möglich. Vorherige Terminabsprache bei individuellen Buffets wäre ratsam, um eine sorgfältige Beratung zu garantieren. Individuell zusammengestellte Buffets sind selbstverständlich möglich, erfordern aber eine neue Preisverhandlung.

Anlieferung

Montag - Samstag von **8-20 Uhr**
Sonn- und Feiertage von **10-19 Uhr**

Lieferkosten

Lieferungen sind ab 20 Personen möglich. Lieferkosten auf Anfrage. Bei Anlieferungen sind Abweichungen von der vereinbarten Zeit, im Rahmen von ± 20 Minuten, möglich.

Zahlung

Die Bezahlung der Waren erfolgt bei Anlieferung oder Abholung. Nach Absprache ist eine andere Zahlungsvereinbarung möglich.

Reklamationen

Diese können nur innerhalb von 24 Stunden anerkannt werden.

Geschirrrückgabe

Leihgeschirr, Leihgeräte und mitgelieferte Gegenstände werden nur leihweise zur Verfügung gestellt. Bitte behandeln Sie diese pfleglich. Für beschädigte Leihgeräte und Geschirr erheben wir eine Gebühr in Höhe des handelsüblichen Neupreises. Soweit nicht anders vereinbart, bitten wir Sie die Gegenstände gereinigt an uns zurückzugeben. Eine zeitnahe Rückgabe setzen wir voraus.

Sonntags ist keine Geschirrrückgabe möglich!

Stand August 2017

Alle Partyservice-Listen und Preisangaben vor dieser Ausgabe verlieren ihre Gültigkeit. Alle Preisangaben gelten, soweit nicht anders angegeben, pro Person. Irrtümer sind vorbehalten.

GRILLECK

Partyservice



Originalfoto

(0 51 41) 2 38 03

Braunschweiger Heerstr. 17

www.grilleck-celle.de

Schnittchen

Camembert 	(pro Stück) 1,60€
Schnitt ¹ - & Frischkäse 	(pro Stück) 1,60€
Schinken ^{2,3,4,5}	(pro Stück) 1,60€
Salami ^{2,3,4,5}	(pro Stück) 1,60€
Thüringer Mett	(pro Stück) 1,80€
Lachs	(pro Stück) 2,20€

Wahlweise mit Canapee (Weiß- oder Graubrot), ½ Brötchen oder ½ Scheibe Brot. Andere Variationen nach Absprache möglich.

Extras (ab 10 Personen)


Party-Frikadelle	(pro Stück) 1,20€
Party-Schnitzel	(pro Stück) 1,60€
Hähnchenspieß NEU	(pro Stück) 1,80€
hausgemachtes Sauerfleisch ⁹ NEU	(pro Portion) 2,00€
Schinken ^{2,4} an Honigmelone NEU	(pro Portion) 2,50€
Käsewürfel ¹ süß  & deftig NEU (5 Stk. pro Portion)	3,00€

Salate

Frischer gemischter Salat 	3,40€
mit Sylter- oder Italian-Dressing	
Bauernsalat 	3,95€
mit Balkankäse und Zwiebeln	
Kartoffelsalat ²	2,80€
mit Speck ⁵ oder Mayo ²	
Kraut-, Gurken ² - oder Nudelsalat ² 	2,50€
Tomate / Mozzarella 	3,40€
mit Basilikum	

Andere Salate nach Absprache möglich

Suppen (ab 5 ltr.)

Hochzeitsuppe ⁴ , hausgemacht	(pro ½ ltr.) 4,00€
Tomatensuppe 	(pro ½ ltr.) 4,00€
Gulaschsuppe ⁴	(pro ½ ltr.) 4,50€
Girossuppe ⁴ NEU	(pro ½ ltr.) 5,50€

(¼ Liter ≙ Vorsuppe, ½ Liter ≙ 2 Teller Hauptgang)

Spezialitäten des Hauses (ab 10 Pers.)

Currybockwurst-Pfanne ^{2,4}	6,95€
mit frischem Baguette	
Schaschlikpfanne ^{2,4,5}	6,95€
mit frischem Baguette	
Chili con carne ²	6,95€
mit frischem Baguette	
Schnitzel	8,50€
mit frischen Champignons, Zwiebeln, frischem Speck ^{4,5} und Baguette	
Pulled Pork (hausgemacht) NEU	8,95€
mit Krautsalat, BBQ-Sauce und frischem Baguette	
Leberkäse ^{2,5} NEU	6,95€
mit süßem Senf, Krautsalat und frischem Baguette	
Schweinshaxe ^{2,5} (kross aus dem Ofen) NEU	8,95€
mit Krautsalat und frischem Baguette	
Spanferkelbraten ⁵	12,95€
mit Rahmsauce, Bratkartoffeln ^{4,5} und Krautsalat	
Gulasch (halb/halb) ⁴ NEU	11,50€
mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	
Sauerfleisch (hausgemacht) NEU	6,95€
mit Remoulade ⁹ und Bratkartoffeln ^{4,5}	
Putenspieße NEU	11,95€
mit Dip ² , Ofenkartoffel und frischem Salat mit Dressing	

Buffets (ab 10 Personen)

Grill-Eck Buffet (kalt oder warm)	13,90€
kl. Hähnchenkeule, Putenschnitzel, kleine Frikadellen, kleine Schnitzel, Crossies, frischer gemischter Salat, frische Brötchen & Dips (siehe unten)	
Gemischtes Buffet	13,90€
Kasselerbraten ^{4,5} , Schweinebraten ⁴ , Putenbraten ⁴ , Sauce, Kartoffel-Gratin ¹ , gemischtes Gemüse	
Griechisches Buffet	13,90€
Giros, Zwiebeln, Tzatziki ² , Djuwetschreis ⁴ , Balkankäse, Oliven, Peperoni ^{1,2,3,9} & Krautsalat	
Deftiges Buffet NEU	12,95€
Pfefferbraten ⁴ , kleine Haxen ^{2,5} , Speckkartoffelsalat ⁵ und Sauerkraut	
Geflügel Buffet NEU	14,95€
Hähnchenspieße, Chicken Wings, Putenmedallions, frischer Salat, frisches Baguette & Dips (siehe unten)	

Dips zur Auswahl

Kartoffelcreme², Zigeunersauce^{2,9}, Senf, süß-saure Sauce, BBQ-Sauce **NEU**, Remoulade⁹ **NEU**

Beilagen (pro Portion)

Salzkartoffeln 	2,00€
Bratkartoffeln ^{4,5}	3,00€
Kartoffel-Gratin ¹ 	3,50€
Kartoffel-Gemüse-Gratin ¹ 	3,80€
Ofenkartoffel mit Dip ²  NEU	4,00€
Gemüse (nach Wahl) 	ab 3,00€
Jäger ^{2,4,9} - oder Zigeunersauce ^{2,9}	1,50€
Champignonrahmsauce	2,00€
dunkle Bratensauce	1,50€

Bratenauswahl (pro Portion)

Spanferkelbraten ^{4,5} geschnitten	5,50€
Schweinebraten ⁴	4,50€
Pfefferbraten ⁴ NEU	5,00€
Kasseler-Braten ^{4,5}	5,00€
Krustenbraten gepökelt ^{4,5} oder natur ⁴	5,50€
Pulled Pork NEU	6,00€
Rinderbraten	7,50€
Putenbraten ⁴	6,00€
Putengeschnetzeltes	6,50€
Schweinegeschnetzeltes	6,00€

Andere Sorten Fleisch auf Anfrage

Desserts (ab 10 Personen)

Zitronencreme ¹	2,50€
Mousse au Chocolate ¹	2,50€
Rote Grütze	2,50€
Vanillesauce ¹	0,70€

Andere Desserts nach Absprache möglich

Legende

 vegetarisch  neu im Sortiment

Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ mit Nitritpökelsalz, ⁸ mit Phosphat, ⁹ mit Süßungsmittel

Allergene

Zu Inhaltsstoffen die Allergien auslösen können fragen Sie bitte unser sachkundiges Personal.