


Bankett Partyservice Catering

| *Zum Goldenen Löwen*

gastro-emotion 

## **Gerne helfen wir bei der Planung. "Los geht's!"**

*Bis zur Besprechung Ihrer Veranstaltung sollten Sie sich folgende Punkte überlegen:*

Wie viele Erwachsene, wie viele Kinder zwischen 6 und 12 Jahren (halbe Speisenberechnung), wie viele Kinder unter 6 Jahren (ohne Speisenberechnung) werden anwesend sein?

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir bis spätestens drei Tage vor dem Veranstaltungstermin. Eine Reduzierung können wir preislich danach nicht mehr berücksichtigen.

Wie soll der Anlass text der Menü-, Büffetkarte sein? Zum Beispiel: „50. Geburtstag von Max“.

Für welche Uhrzeit haben Sie Ihre Gäste eingeladen? Sie als Gastgeber sollten etwa eine halbe Stunde vorher eintreffen um, wenn nötig, letzte Absprachen mit Ihrer Servicekraft zu treffen.

### **Aperitif:**

Sie können einzeln wählen oder kombinieren. Zum Beispiel:

- Sekt, Prosecco  
auf Wunsch mit Orangensaft, mit gezuckerter Hibiskusblüte, mit Pfirsichlikör,  
oder mit Cassis als Kir Royal
- Fruchtcocktail mit oder ohne Alkohol, dazu ein Fruchtspieß
- Campari Orange, Campari Soda

### **Speisen:**

Was soll es zu Essen geben?

Ein **Büffet** ist **ab** 25 Personen möglich. Ein **Menü** ist **bis** zu maximal 50 Personen möglich. Die Wahl aus der Restaurantkarte oder einer kleinen, individuellen Speisekarte ist **bis** zu einer Gästeanzahl von 20 Personen möglich.

### **Menü:**

Die meisten unserer Angebote sind auf vier Gänge ausgelegt.

- Vorspeise:

In Form eines Salates, oder diesen erweitert mit zum Beispiel gebratenen Putenbruststreifen, Champignons, Shrimps, Leberstreifen oder vieles mehr! Soll der Salat nur im Hintergrund sein? Dann kann es zum Beispiel auch Melone mit Schinken, Tomate-Mozzarella oder eine Räucherfischvorspeise sein.

- Suppe:

Eine klare Suppe mit Einlage wie etwa Markklößchen, Maultaschen, Pfannkuchenstreifen, Nudeln, Backerbsen, Reis, Eierstich, Grießklößchen? Gerne darf es auch eine Cremesuppe sein zum Beispiel Frankfurter Kräuter, Brunnenkresse, Karotte-Cocos, Brokkoli.

- Hauptgang:

Ihre Gäste bekommen einen warmen, leeren Teller serviert. Zwei bis drei Fleischsorten werden auf Platten angerichtet. Die Saucen werden separat in Saucieren gereicht. Die Beilagen kommen in Schüsseln. Der Hauptgang wird selbstverständlich so lange nachgereicht, bis die Platten und Schüsseln nicht mehr leer werden. Eine Gemüsevariation beinhaltet immer Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und panierte Champignons.

Kartoffelbeilagen können sein: Salzkartoffeln, kleine in Butter geschwenkte Kartoffeln, Rösti, Kroketten, Klöße, Herzoginkartoffeln, Kartoffelplätzchen usw. Weitere Beilagen können zum Beispiel Reis, Reis mit Wildreis gemischt oder Spätzle sein.

- Dessert:

Im Becher/auf Teller serviertes Eis, dazu in Saucieren, heiße Himbeeren, Kirschen, Schokoladensauce oder wir richten auf einem Teller eine Dessertkombination an. Diese kann aus einer Mousse, Crémé, Flan oder Pudding bestehen, dazu eine Kugel Eis oder ein Parfait zusätzlich eine schöne Obstgarnitur.  
Zum Dessert kann außerdem ein Eisbüffet und/oder ein Schokoladenbrunnen serviert werden.

### **Büffet:**

Der kalte Teil der Speisen ist bereits zu Beginn aufgebaut. Die Warmhaltegeräte stehen ebenfalls bereit. Die warmen Speisen kommen jedoch erst kurz vor der Büffeteröffnung in die Geräte, deshalb bitten wir Sie sich bezüglich der genauen Uhrzeit mit Ihrer Servicekraft abzustimmen.

### **Getränke:**

Soll es Flaschenweine geben?

Der Vorteil: Sie suchen Weine aus und nach dem Aperitif, wenn sich die Gäste setzen, bekommt jeder mindestens zwei Sorten Wein angeboten. Wer etwas anderes bevorzugt kann sofort weitere Getränke wie Biere oder Softdrinks bestellen. Allgemein stehen große Flaschen Wasser auf dem Tisch bereit. Falls Sie sich für den Wein entscheiden können die Flaschen ebenfalls auf den Tisch gestellt werden damit sich die Gäste nach belieben selbst nachschenken können oder die Servicekraft übernimmt das und behält die Flaschen auf einem separaten Serviertisch.

Soll es nach dem Essen einen Schnapswagen geben? Der Wagen rundet das Angebot ab. Verschiedene kalte und warme Spirituosen sowie Liköre werden in Flaschen präsentiert. Entsprechende Gläser, Eis und Zitrone stehen bereit. Wer möchte bekommt eingeschickt, und/oder bestellt einen Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee....

Soll es am Nachmittag Kaffee geben?

Wir decken eine Kaffeetafel ein und stellen den Kuchen auf das Büffet. Kuchen können Sie gerne selbst mitbringen.

### **Tischplan:**

Wie sollen die Tische stehen?

Möchten Sie einen Tischplan entwerfen? Auf Wunsch stellen wir Ihre Platzkarten auf.

### **Hotelzimmer:**

Sie können Ihren Gästen gerne den Hinweis geben, dass eine Übernachtung in unserem Hause möglich ist. Es gilt hier die Standardrate. Falls Sie für Ihre Gäste buchen und die Rechnung übernehmen, dann werden die Übernachtungen in der Gesamtrechnung ausgewiesen und um 10% rabattiert. Am nächsten Tag können Sie zum Frühstück Ihrer Gäste stoßen. Um Doppelbuchungen zu vermeiden sollten entweder alle Reservierungen über Sie laufen oder direkt über Ihre Gäste.

*Bitte bringen Sie die ausgefüllte Planungshilfe zu Ihrer Besprechung mit.*

Viel Spaß wünscht

Ihr Team vom Goldenen Löwen

## Ganz wichtig!

Bitte vereinbaren Sie **vier** Wochen vor dem Veranstaltungstag einen Termin zur Absprache Ihrer Feierlichkeit. Dieser dauert etwa 10-15 Minuten. Bitte nutzen Sie zu Ihrer Vorbereitung unsere Planungshilfe. Ihre Ansprechpartnerin, Jennifer Luther, erreichen Sie unter der 06195 / 990710. Viel Spaß bei der Planung.

Ihr Event-Team des Goldenen Löwen

Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Löwen“  
Alte Königsteiner Straße 1  
65779 Kelkheim  
E-Mail: [info@zumgoldenenloewen.de](mailto:info@zumgoldenenloewen.de)  
[www.zumgoldenenloewen.de](http://www.zumgoldenenloewen.de)  
Tel.: 06195 / 99070 Fax: 06195 / 73917



## Menü I

Strauß vom knackigen Salat in der Gurkenschale  
mit Joghurt-Limonendressing  
dazu frisches Baguette aus dem Ofen

\*\*\*

Kraftbrühe vom Rind mit Tomatenwürfeln und Nudeln

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten  
in einer würzigen Pfefferrahmsoße und Waldpilzen

Entenbrust „Bigarrade“ in Orangenjus

Gemüsevariation

in Butter geschwenkte Spätzle und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation

mit Schokocreme und Obstgarnitur dazu Vanilleeis



## Menü II, für Geflügelfans

Bunte Salatvariation mit leckerem Balsamicocremedressing  
und Croutons, Baguette

\*\*\*

Geflügelconsommé „Royal“ mit Eierstich  
und Streifen von der Entenbrust

\*\*\*

Zartes Rinderfilet „Belvedere“ an Pfifferlingen

Gratinierte Medaillons von der Pute

Sautierte Bohnen und überbackener Blumenkohl

Kartoffelgratin, Kroketten

\*\*\*

Verschiedene Eissorten mit Obst

*Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin!*

**Menü III, auch an die Wildliebhaber ist gedacht**  
Bunter Salatteller mit fruchtiger Himbeervinaigrette  
dazu Baguette

\*\*\*

Leichtes Frankfurter Kräuterrahmsüppchen

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Kalb nach „Züricher Art“  
mit frischen Champignons  
Rehbraten „Baden Baden“  
mit Preiselbeerbirnen  
Speck-Rosenkohl und Apfelrotkraut  
in Butter geschwenkte Spätzle und Kartoffelklöße

\*\*\*

Tiramisu an Früchten und Eis

#### **Menü IV, „Der Klassiker“**

Salate der Saison mit Joghurtdressing  
und Ciabattabrot

\*\*\*

Kraftbrühe mit Klößchen vom Rindermark

\*\*\*

Schmorbraten vom Rind mit Burgundersauce  
Schweinemedailion à la Creme  
mit frischen Champignons  
Gemüsevariation

Rösti, Spätzle und Kartoffelklöße

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen  
und einem Sahnehäubchen

Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin!

**Menü V, für jeden was dabei**

Blattsalate und Dressing mit ausgelassenem Speck  
dazu frisches Baguette

\*\*\*

Consommé „Vermicelle“ mit dünnen Nudeln

\*\*\*

Schweinebraten mit eigenem Saft glaciert

Schmorbraten vom Rind

Kleine Schnitzel, paniert

Champignonsoße à la Creme

Gemüsevariation

Salzkartoffeln, Kroketten und Pommes frites

\*\*\*

Eis mit einer Sahnehaube  
und cremiger Schokoladensauce

**Menü VI, wenn es etwas feiner sein soll**

Feine Tranchen von der Poulardenbrust  
an knackigem Eisbergsalat

\*\*\*

Broccolicremesuppe

\*\*\*

Schweinefilet mit Champignonduxelles gefüllt

Entrecoté mit Sauce „Café de Paris“

und angeschwitzten Silberzwiebeln

Gemüsevariation, Bratkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Rote Beerengrütze auf Vanillesauce

Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin!

## Menü Mediterrané

Mozzarella mit frischem Basilikum und Tomaten  
an Parmaschinken, Ciabattabrot

\*\*\*

Riesengarnelen an Risottoreis

\*\*\*

Poulardenbrust an Mascarponesauce  
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Saltimbocca vom Kalb

mit Broccoli und Farfalle „Veroneser Art“

\*\*\*

Tiramisú



## Gala – Menü

Graved Lachs und Forellenfilet  
mit einer pikanten Sauce an Blattsalaten dazu Baguette

\*\*\*

Consommé mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne

\*\*\*

Seeteufelmedaillon

mit geschmolzenen Tomaten auf grünen Nudeln

\*\*\*

Exotisches Fruchtsorbet

\*\*\*

Lammrückenfilet in der Pestokruste

auf Ratatouille

dazu Kartoffelgratin

und Rösti

\*\*\*

Dessertvariation „Surprise“ mit Früchten der Saison

# Le Büffet

kalt

Variation vom Lachs

Makrele, Shrimps

Hering in Apfelschmand

Gekochter Schinken mit Spargel

Scheiben vom saftigen Schweinebraten

Rosa gebratenes Roastbeef

Pasteten von Rind und Geflügel

Keulen vom Hähnchen

Gefüllte Eier und Tomaten

Schweinemedallions, fein garniert

Pfefferschinken

Kleine Frikadellen

Kalte Schnitzel

Geflügelsalat mit Ananas

Nudelsalat mit Lauch

Verschiedene Brotsorten

Butterscheiben

Käseplatte

Karamellcreme

Beerensalat

Weißes Mousse au Chocolate



## Partybüffet für lockere Events

zum Beispiel Gartenpartys,  
Geburtstage, Polterabende....

Tortilla Wraps

mit Salat, Mais, Hackfleisch, Käse

Rohkoststäbe mit Asiadip und Ajoli

Glasnudelsalat mit Wokgemüse

\*\*\*

Zitronengrasscremesuppe

Chili con carne mit creme fraiche und frischem Baguette

Chicken wings an Avocadocreme

Spare Rip 's mit BBQ-Sauce

Ofenkartoffeln, Westernkartoffeln und Kräuterquark

Hühnchencurry mit Koriander

dazu Reis

\*\*\*

Zitronencreme an frischen Früchten

Mango-Passionfruchttörtchen

Milchreis mit Zimt und Zucker



*Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin!*

## Büffet „Hessen lässt grüßen“

Hausmacher Presskopf, Blut und Leberwurst

Handkäse mit Musik

Schweinemetz, lecker angemacht

Matjestartar mit Äpfel, Zwiebeln  
und Gewürzgurken, gehackte Eier

Brezeln, Brotsortiment

Butter und Quark

Krautsalat mit gebratenem Speck

Hessischer Wurstsalat

\*\*\*

Frankfurter Kräutersuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce

Eier in Grüner Sauce

„Orber“ Schmorgulasch

Rippchen mit Sauerkraut

Kartoffelpüree

Salzkartoffeln

Variation von Gemüse

\*\*\*

Der Traum vom Apfel = Apfeltiramisú

Rote Beerengrütze

Vanillesauce

Haselnusscreme



Hierzu empfehlen wir unseren selbstgekelterten Apfelwein mit Geripptem und Bembel!

# Grillbuffet

Wir grillen für Sie in unserem Sommergarten,  
oder auch gerne bei Ihnen zu Hause.  
Da können die Männer in Ruhe  
ihr Bier trinken!

Kartoffelsalat, Nudelsalat

Baguette, Butter

Kräuterquark, Spezial BBQ Sauce, Currydip

Bratwürste

Spare Ribs „Leiterchen“

Schweinenackensteaks

Chicken Wings

Wedgeskartoffeln, Folienkartoffeln

Gegrilltes Gemüse

Ab mindestens 30 Teilnehmern

Zusätzlich grillen wir:

Dorade im Ganzen, 10 Stück für € 130,-

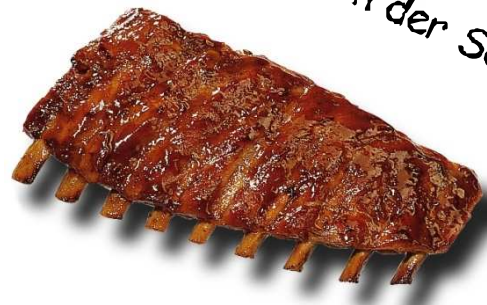
Forelle im Ganzen, 10 Stück für € 120,-

Lachssteak 200 Gramm, 10 Stück für € 120,-

Rumpsteak 250 Gramm, 10 Stück für € 140,-

Fischspieß mit Gemüse, 10 Stück für € 100,-

*Spare Ribs  
„Das Geheimnis liegt in der Sauce“*



## Büffet „Rialto“

Luftgetrockneter Parmaschinken  
mit Spalten von der Honigmelone  
Mozarella mit Tomaten  
und frische Basilikumblätter

Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprikawurst

Meeresfrüchte und Knoblauchsardellen

Rucolasalat unter Walnüssen, dazu Balsamicocremedressing

Partybrötchen, Baguette und Ciabattabrot

\*\*\*

Minestrone

„Polpette“

paniertes Hackfleisch mit Tomaten und Gorgonzola gratiniert

Grüne Bandnudeln mit Lachswürfeln

„Saltimbocca“

Schnitzel mit Schinken und Salbei

auf Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta

Abgedickte Sauerkirschen

Hausgemachtes Tiramisú

Obstsalat



# Büffet „Goldener Löwe“

Variation vom Lachs

Geräuchertes von Makrele und Forelle

Grönlandcrevetten in Cocktailsauce

Sahnemeerrettich

Luftgetrockneter Schinken an Guantaloupmelone

Antipasti

Cocktailsauce, Remoulade

Brotsortiment, Butterscheiben

Blattsalat, Joghurtdressing, Vinaigrette

Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto

Geflügelspieße auf Reissalat

Rohkoststäbe an Currydip und Dillcreme, Creme fraiche

\*\*\*

Consommé vom Rind mit dünnen Nudeln

Party-Krustenbraten vom Schwein „Sugar Ham“

Hähnchenbrust tranchiert, an Paprikarahm

Rindergeschnetzeltes pikant mit Champignons

Variation von Gemüse mit überbackenem Blumenkohl, Möhren,

Brokkoli und panierten Champignons

in Butter geschwenkte Spätzle,

gebackene Kartoffelecken

\*\*\*

Käsebrett mit internationalen Käsen

Mousse Duo von brauner Schokolade und Limone mit Joghurt

Frisch aufgeschnittenes Obst



Zur Besprechung Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin!

## Büffet „Goldener Löwe Deluxe“



Gefüllter Lachs am Stück

Meeresfrüchtesalat

Matjeshering in Dillschmand

Pangasius auf Spiess mit Lemon und Chilli

Grönlandcrevetten in Cocktailsauce

Riesengarnelen in rotem Pesto

Honigmelone mit hauchdünnem Parmaschinken

Entenbrust auf Rucola-Nussalat und Feigenbalsamico

Cocktailsauce, Honig-Senfsauce,

Roggenbaguette, Franzosenbrot, Partybrötchen,

Butterscheiben

Blattsalate und Dressings, Marrokanischer Couscoussalat

\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gefülltes Schweinendaillon an Pfeffer-Cognacsauce

Kalbskeule an Salbeisahnesauce

Gebratener Zander auf Blattspinat mit Safransauce

Variation vom gedämpften Gemüse

Tagliatelle

Basmatireis

Kartoffelsahnegratin

\*\*\*

Auswahl von Käse und Trauben

Frisch aufgeschnittenes Obst

Schokoladen-Minzmousse

Crème Brulée

## Canapées

€ 1,90

Mit Kassler, Putenbrust, Frischkäse,  
Schweinebraten, Camembert,  
Salami, roher Schinken, diverse Wurstsorten

€ 2,10

Mit Schinken und Spargel, Tatar vom Rind,  
rosa gebratenes Roastbeef,  
Roquefortkäse, Brüsseler Pastete

€ 2,30

Mit mild geräuchertem Lachs,  
grönländischen Shrimps, geräuchertem Forellenfilet,  
Terrine von Edelfischen, luftgetrockneter Parmaschinken,  
Medaillons von der Schweinelende

## Equipment

Falls Sie nicht das nötige Equipment haben, liefern wir gerne zu Ihnen:

Gläser, Geschirr, Besteck	pro Stück € 0,30
Bierzapfanlage, Kohlensäure	zwei Tage € 15,00

Auf Anfrage kümmern wir uns auch gerne um all Ihre anderen Wünsche und erstellen ein, auf Sie zugeschnittenes, Angebot.

# Fingerfood



## Spieße und Pinzetten

Rinderspieß mit Oliven und Paprika

Schweinefilet und Gemüse

Pangasiusfischfilet „Lemon“ auf Spieß

Victoriabarschfilet mit Chilli in der Holzpinzette

Preis pro Stück € 2,50

Mindestbestellmenge 50 Stück

## **In Gläsern oder auf essbarem Löffel serviert**

Putenbrust mit Zitronenthymiansauce

Poulardenbrust an Papaya

Roastbeef mit Oliven und Pepperoni

Pochierter Lachs mit Kartoffelhaube

Geräucherter Lachs und Sahne Meerrettich

Melone mit Parmaschinken

Tomate-Mozzarella-Basilikum

Preis pro Stück im Glas € 2,95

Preis pro Stück auf Löffel € 2,00

Mindestbestellmenge 50 Stück

## **In Gläsern serviert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Caramelflan

Grießflammerie

Preis pro Stück € 1,90

Mindestbestellmenge 50 Stück



## Schokoladenbrunnen

- Vollmilchschokolade
- Obststücke
- Brot
- Bisquit

ab 25 Personen, pro Person € 4,90

## Eisbüffet

- Viele Eissorten
- Schokoladensauce
- Schattenmorellen
- Schlagsahne
- Eierlikör
- Obst
- Wunderkerzen und Sprühfeuer



Ab 25 Personen, pro Person € 4,90

*Gerne können Sie das Eisbüffet und den Schokoladenbrunnen kombinieren!  
Preis pro Person € 7,50*

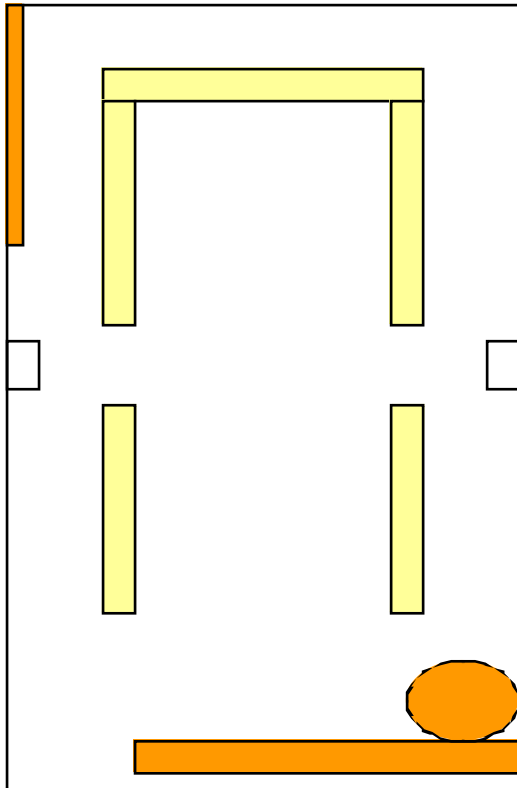
# Preisliste

Menü 1	€ 27,50
Menü 2	€ 31,50
Menü 3	€ 27,00
Menü 4	€ 25,00
Menü 5	€ 22,50
Menü 6	€ 28,00
Menü Mediterané	€ 31,00
Galamenü	€ 42,00
Mindestteilnehmerzahl bei Büffet´s – 25 Personen	
Le Büffet	€ 23,50
Partybüffet	€ 23,00
Hessen lässt grüßen	€ 24,00
Grillbüffet	€ 19,50
Büffet Rialto	€ 24,00
Büffet Goldener Löwe	€ 26,50
Büffet Goldener Löwe Deluxe	€ 34,50

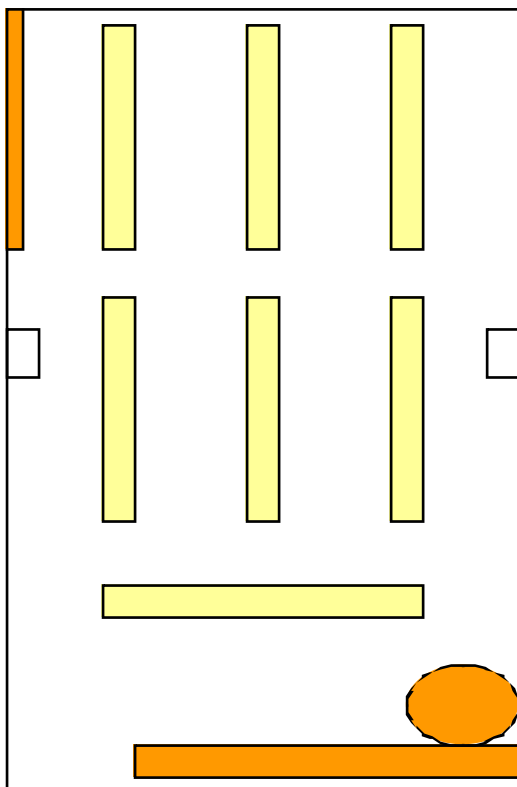
Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Saal  
Bestuhlungsbeispiele, 116 qm, Raum teilbar

U-Form, groß, am Kopf maximal 8  
Personen

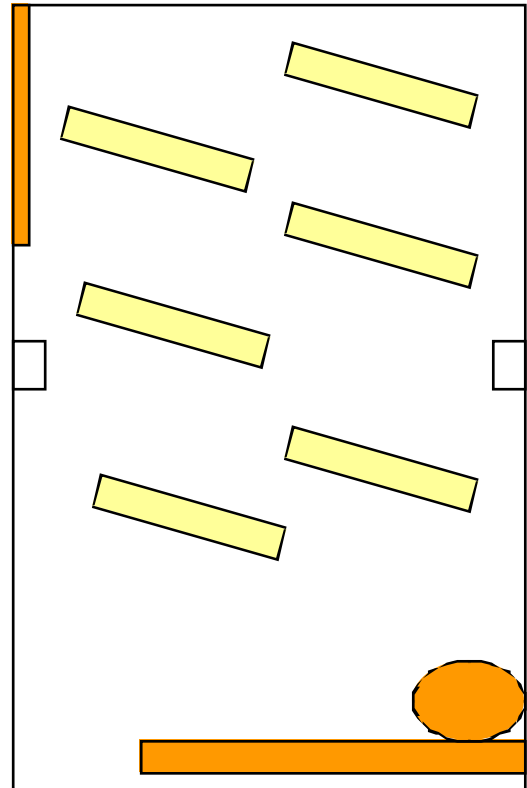


Reihen bis 90 Personen  
Vorteil: Versammlung mit Blickrichtung  
zum Redner/Vorstand

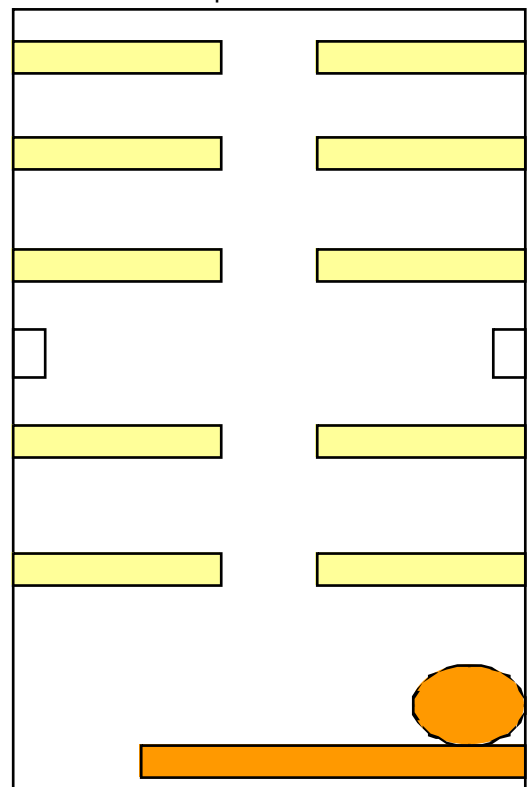


Reihe schräg  
6-14 Personen pro Reihe

Vorteil: der Kopf kann frei bleiben und der  
Gastgeber kann sich an jeden Tisch setzen  
Diese ist die kommunikativste Tischanordnung

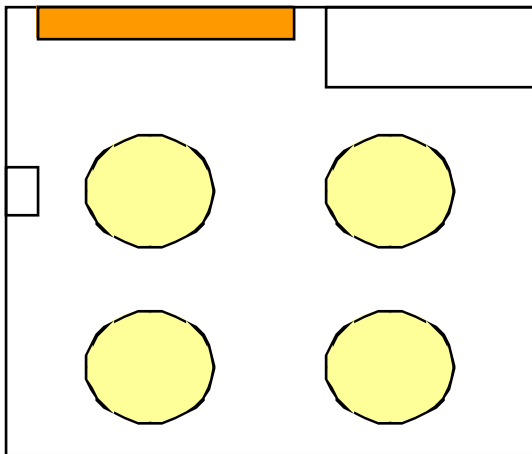


Maximalbestuhlung bis 100 Personen  
8-12 Personen pro Reihe

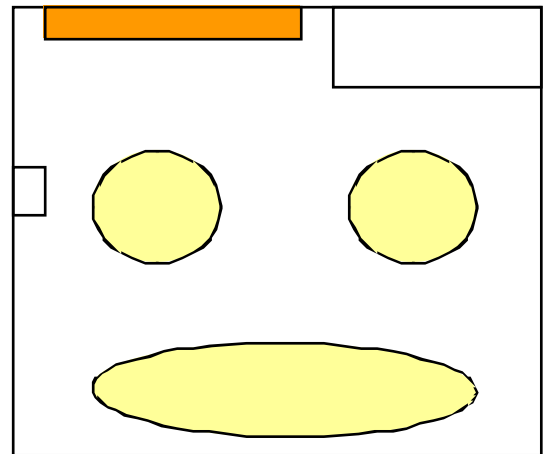


Blauer Salon,  
Bestuhlungsbeispiele, bis 36 Personen

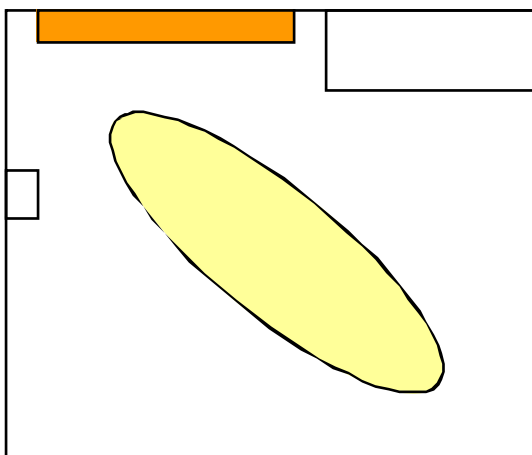
4x rund, 9 Personen maximal am Tisch  
kein Büffet möglich



2x rund, 1x oval, maximal 32 Personen

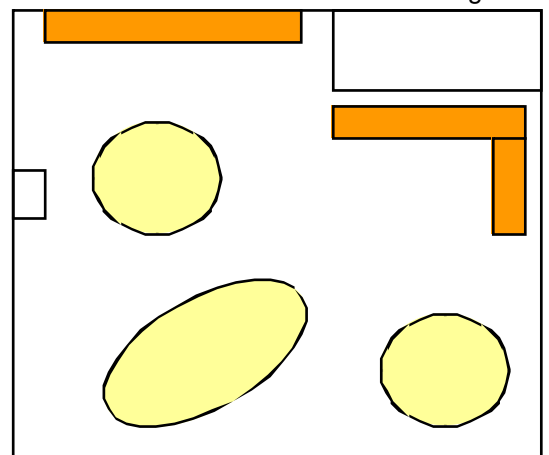


oval bis maximal 26 Personen  
kein Büffet möglich



2x rund, 1x oval mit Büffet  
maximal 32 Personen

Am runden Tisch jeweils bis zu  
9 Personen am ovalen Tisch die übrigen.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Die Abrechnung der erbrachten Leistung richtet sich mindestens nach der bestellten Personenzahl, sollten jedoch mehr als die bestellte Menge teilnehmen, werden diese berechnet. Drei Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen wir die exakte Teilnehmerzahl, die wir dann auch mindestens berechnen. Verringerungen der Teilnehmerzahl werden danach nicht mehr berücksichtigt.
- Ab mehr als 20 Teilnehmern verkaufen wir nicht á la carte, sondern nur einheitliche Menüs und Buffets
- Bei Partyserviceveranstaltungen erfolgen nur dann Nachlieferungen, wenn die bestellte Personenanzahl, mit den tatsächlichen Teilnehmern übereinstimmt. Wir behalten uns das Nachzählen vor. Bitte gehen Sie nicht davon aus, dass wir generell überdimensioniert liefern.
- Ab 02:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde von € 50,00.
- Musik darf bis 01:00 Uhr spielen.
- Wir verkaufen nur unsere eigenen Sorten Wein, Sekt, ..., wir berechnen kein „Stoppengeld“.
- Banketteveranstaltungen, bei denen kein Umsatz in Höhe von € 250,- erreicht wird, berechnen wir mit einer Raummiete in Höhe von € 100,- zusätzlich.
- Bei Veranstaltungen wie z.B. Trauerfeiern im Restaurant, bei denen wir keine Speisen liefern, z.B. wenn Kuchen von Konditoren geliefert werden, berechnen wir mindestens einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person.
- Kaffee, den wir in großen Kannen servieren, wird der Menge nach in Tassen abgerechnet.  
Thermoskanne Kaffee=8er oder 13er
- Wir führen Verkaufsveranstaltungen, oder welche mit artverwandtem Charakter nur nach genauer Abklärung durch.
- Stornierungen sind bis 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin möglich. Stornierungen nach dieser Frist werden mit 45% des Bestellwertes berechnet.
- Stornierungen von Hotelzimmern bis 7 Tage vorher, werden nicht berechnet. Stornierungen darüber hinaus werden mit 80% des Zimmerpreises ohne Frühstück in Rechnung gestellt.
- Sollten Sie den Wunsch haben nach Feierlichkeiten in unserem Hause, übrige Speisen mitzunehmen, was wir laut Hygieneplan nicht gestatten dürfen, so bitten wir Sie, entsprechende Behältnisse mitzubringen und Ihre Speisen selbstständig einzupacken. Behälter, Folien etc. die wir liefern, werden in Rechnung gestellt.
- Dekoration die von uns gestellt wird, berechnen wir mindestens mit € 5,00.
- Skonto kann bei der Rechnung nicht geltend gemacht werden.
- Reklamationen sind sofort anzudeuten, um eine einwandfreie Nachlieferung zu gewährleisten.
- Reklamationen die erst nach der Veranstaltungen angezeigt werden, bleiben unberücksichtigt.
- Mit Erscheinen dieser, verfallen alle vorherigen Preislisten.

---

Fall Sie diese Mappe nicht mehr benötigen, freuen wir uns über deren Rückgabe.

Irrtümer vorbehalten.

Stand Juli 2009

### Impressum

Alois Lehnert KG Alte Königsteiner Str. 1 65779 Kelkheim

Bankverbindung: Volksbank Main Taunus 500 922 00 Kto. 10 031 702