

Büro Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 11.00 Uhr - 13.00 Uhr und 15.00 Uhr - 17.00 Uhr

Samstag von 11.00 Uhr - 13.00 Uhr

Montag Ruhetag Neuessenerstraße 41, 45329 Essen, Tel. 0201 / 34 08 92

Aus zeitlichen Gründen empfehle ich für Ihre Bestellung den Nachmittag

allergene Produkte und Inhaltsstoffe

A: *Glutenhaltiges Getreide*

H: *Senf*

B: *Milch einschließlich Laktose*

I: *Schwefeldioxid und Sulfite*

C: *Eier*

J: *Krebstiere*

D: *Soja*

K: *Fisch*

E: *Erdnüsse*

L: *Sesamsamen*

F: *Schalenfrüchte*

M: *Lupinen*

G: *Sellerie*

N: *Weichtiere (Mollusken)*

Was Sie noch wissen sollten!

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind vom Kunden (wenn nicht anders vereinbart) in sauberem Zustand an uns zurückzugeben.

Gegen Zahlung* eines geringen Aufpreises sind wir bereit, die Reinigung zu übernehmen. Für die leihweise zur Verfügung gestellte Ausrüstungsgegenstände, Dekorationen etc. haftet bei Verlust oder Beschädigung der Auftraggeber.

Leergut Abholung gegen Gebühr nach Absprache möglich.

*** Haben Sie keine Möglichkeit die Buffetgegenstände vor Ort zu spülen, übernehmen wir gerne diese Aufgabe für Sie.**

Diese Sonderleistung können wir Ihnen preiswert, aber nicht kostenlos anbieten. Für das Spülen berechnen wir 0,80 € pro Person.

Die oben beschriebenen Sonderleistungen (wenn gewünscht) **bitte schon bei der Bestellung mit buchen.**

Bei Auftragserteilung wird eine Anzahlung von ca. 30 % fällig. Die Restzahlung erfolgt dann bei Lieferung in Bar

Weil die meisten Lieferungen Samstagabends stattfinden, raten wir zur **frühzeitigen Liefertermin Reservierung. (Wochen vorher)**

Die Speisen Bestellung, bitten wir mindestens 8 Tage vor Liefertermin vorzunehmen.

Portion = 0,25 Liter

Hausgemachte Suppen & Eintöpfe

Rindfleisch Suppe mit Mark Klößchen (C, G)	Port.	€ 2,90
Hühner Suppe mit Eierstich und Reis (A, B, G)	Port.	€ 2,90
Erbsen Eintopf (G)	Port.	€ 2,00
Erbsen Eintopf mit Einlage (G)	Port.	€ 2,50
Käse - Lauch Suppe (B, G)	Port.	€ 3,30
Ung. Gulasch Suppe (H)	Port.	€ 3,30
Gyros Suppe „neu“ herzhafte lecker (B)	Port.	€ 3,30
Grünkohl Eintopf (B)	Port.	€ 6,10
 Einlage Kasseler oder Mettwurst	je	€ 2,60

Brot

gemischte Brotkörbe, Partybrötchen, Partysonne, Brötchentrauben kl. Krokodile, Laugenbrezel

Tomate an Mozzarella (B)	Port.	€ 3,50
Brunch Buffet (für 6 bis 15 Personen) <i>Mit Lachs u. Forelle, Käse, Schw.Filet, Frikadellen Hähnchen Filet in Knuspermantel, Spargelröllchen kl. Schnitzel</i> (A, B, C, G, H, K)	pro Person	€ 16,00

Fischspezialitäten

Krabbencocktail im Glas (C, J)	Stück	€ 3,90
Fischplatte mit: Lachs und Forelle (B, C, K) (ab 10 Personen 59,00 €)	jede weitere Port.	€ 5,00
Große Fischplatte mit: Räucherlachs, Aal, Makrelenfilet, Forellenfilet (B, C, K)	(ab 30 Personen) Port.	€ 6,00
Rotbarschfilet mit Senfsauce (A, B, C, K)	Port.	€ 8,50
Hauseingebeizter Salm (Lachs) ca. 4000g (A, B, C, K, J)	Stück	€ 149,00
Pochierter Wildlachs an Wein-Sauce (Vorspeise)	Port.	€ 5,90
Pochierter Wildlachs an Wein-Sauce (Hauptspeise) (B, C, K)	Port.	€ 9,90
Matjes Filets auf Apfelscheiben (B, K)	Stück	€ 3,00

Rustikale Fleischspezialitäten

„Herzhafter“ Krustenbraten (ab 10 Pers.)	Port.	€ 6,00
Spanferkel (am Stück ab 8,0 kg)	kg	€ 11,90
Ruhrpottpfanne (D, G) (<i>Currywurst Gulasch nach Art des Hauses</i>)	Port.	€ 5,80
½ Schinken Schweinshaxe (ca. 600g)	Stück	€ 5,60
Leberkäse mit gerösteten Zwiebeln	Port.	€ 5,90
Saftiger Nackenbraten (Natur oder gepökelt)	Port.	€ 5,90
Burgunder Nacken geimpft mit: Rotwein	Port.	€ 5,90
Zarter Schweinebraten aus der Nuss	Port.	€ 5,90
Pizzabraten gefüllt mit: Mett, Käse, Salami u. Kräutern (C)	Port.	€ 5,90
Zigeunerbraten gefüllt mit: Mett, Paprika, Zwiebel und Kräutern (C)	Port.	€ 5,90
Rollbraten „Mediterran“ (B) Schweinelachsbraten mit Broccoli – Mozzarella Füllung	Port.	€ 5,90

(alle Rollbraten sind geschnitten und liegen in herzhafter Braten - Sauce)

Warme Spezialitäten

Schweinemedallions mit Pfefferrahm Sauce (A,B)	Port.	€ 7,90
Schweinefilet auf Blattspinat mit Weinsauce (B)	Port.	€ 8,90
Schweinefilet mit Champignons und Röstzwiebel (B)	Port.	€ 8,90
dazu Sauce Bernaise (B)		
Senfrahmschnitzel (A,B,C)	Port.	€ 7,50
mit frischer Champignon-Rahmsauce		
Zigeunerschnitzel mit hausgemachter Sauce (A,C,H)	Port.	€ 7,50
Zigeuner Rahm Schnitzel (A, B,C, H)	Port.	€ 7,50
„Züricher“ Kalbgeschnetzeltes (A,B,G)	Port.	€ 8,50
Wiener Kalbsschnitzel (A,C)	Port.	€ 7,50
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ (A,B,G)	Port.	€ 7,50
Pfannen-Gyros (dazu Tzaziki) (B,G)	Port.	€ 7,50
Gyros Rahm Geschnetzeltes (B,G)	Port.	€ 7,50
Schaschlikpfanne	Port	€ 7,70
<i>Sie können die Schaschlikpfanne auch mit Putenfleisch bekommen</i>	Port.	€ 7,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Rahm Sauce (A,B,C)	Stück	€ 5,80

Warme Spezialitäten vom Rind

Rinderbraten (H)	Port.	€ 7,90
Rinderbraten mit Champignon (H)	Port.	€ 8,20
Rindergulasch (H)	Port.	€ 7,90
Kleine Rinder Rouladen (H)	Stück	€ 4,30
Sauerbraten (mild eingelegt) !!Vorbestellung!!	Port.	€ 8,20
Rinder Geschnetzeltes „Boeuf Stroganoff“ (B)	Port.	€ 8,60

Lamm Gerichte

Lamm Haxe aus der Keule	Stück	€ 8,50
Lamm im „Ganzen“ gegrillt (ca. 13 bis 15 kg = 25-30 Port.)	kg	€ 17,00
Lamm Braten aus der Keule	Port.	€ 7,90

Vegetarische warme Gerichte

Italienischer Nudel Auflauf mit Tomaten und Mozzarella	Port.	€ 6,90
Penne Nudeln auf Blattspinat mit Gorgonzola Sauce	Port.	€ 6,90
Penne Nudeln auf Broccoli mit Käse-Sahne Sauce	Port.	€ 6,90

Wild

3

Wildschweinbraten aus der Keule mit Pfifferlinge (B,G)	Port.	€ 8,90
Wildschwein Gulasch mit Pfifferlinge (B,G)	Port.	€ 8,50
Hirsch - Ragout mit Pfifferlinge (B,G)	Port.	€ 9,20
Rehbraten aus der Keule mit Pfifferlinge (B,G)	Port.	€ 12,90

(Es wird nur Wild aus freier Wildbahn eingekauft, kein Gatterwild)

Kalte Spezialitäten

Partyschnitzel (kalt oder warm) (A,C)	Stück	€ 2,80
Partyfrikadellen klein (A,C)	Stück	€ 1,10
Frikadellen Pyramide (A,C,H)	(40 Stück)	€ 44,00
Frikadellen groß (A,C,H)	Stück	€ 2,50
Schweinemedallions (G,H)	Stück	€ 2,50
Rinderfilet (G,H)	Stück	€ 4,00
Hähnchenbrust Filet im Knuspermantel (A,C,H)	Stück	€ 1,90
Hähnchenbrust Filet im Knuspermantel <i>klein</i> (A,C,H)	Stück	€ 1,50
Chili Hähnchen Sticks (Finger Food) (A,C,H)	Stück	€ 0,65
Hähnchenkeulen geteilt (G)	Stück	€ 2,90
Hähnchen Filet in Mandelkruste	Stück	€ 2,10
Kochschinkenröllchen mit Spargel	Stück	€ 1,55
Roastbeefröllchen (G,H)	Stück	€ 2,10
gem.. Bratenaufschnittplatte (C)	ab	€ 49,00
gem.. Schinkenbrett (C)	ab	€ 49,00
Schinkenplatte mit Melone (C)	ab	€ 39,00
Mett -Traube mit Zwiebeln	100g	€ 1,80
gem. Käsebretter (10 – 15 Personen) (B)	ab	€ 40,00
jede weitere Portion	je	€ 3,10
Käse – Igel (B)	Stück	€ 30,00
Flöckchen - Butterteller mit Kräuterbutter (B)	Stück	€ 16,00
Bierknacker	Stück	€ 1,70
Scampi in Knusperpanade (A,B,C)	je 100 g	€ 3,90

3

Geflügelspezialitäten

Puten Rollbraten aus der Oberkeule <i>sehr saftig u. Zart (B,C)</i>	Port.	€ 6,00
Gratinierte Hähnchenfilet auf Blattspinat Mit Wein Sauce (B,C)	Port.	€ 8,70
Puten Geschnetzeltes in Curry Rahm Sauce (B,C)	Port.	€ 7,50
Hähnchenkeulen (warm)	Stück	€ 3,00
Barbarie Entenkeulen (G)	Stück	€ 5,90
Entenbrustfilet (mit Bratapfel) (B,G)	Port.	€ 10,55
Gänsekeule (G)	Stück	€ 9,90
gebratene 5 kg Gans <i>tranchiert mit Orangen Sauce</i>	Stück	€ 69,00

Beilagen

Kartoffel Klöße, warmer Speck Kartoffelsalat	Stück	€ 1,00
Bratkartoffeln	Port.	€ 3,00
Kartoffelgratin (B)	Port.	€ 3,00
Schweizer Rösti (A,C)	Stück	€ 1,00
Salzkartoffeln	Port.	€ 3,00
Folienkartoffeln mit Sauer Rahm (B)	Stück	€ 2,00
Butterreis (B)	Port.	€ 3,00
Djuvec Reis	Port.	€ 3,00
Butterspätzle oder Kartoffel-Püree (A,B)	Port.	€ 3,00
Schupfnudel, in Butter geschwenkt (A,B,C)	Port.	€ 3,00

Gemüse

gemischte Gemüseplatte (B)(5 Sorten)	Port.	€ 3,50
Sauerkraut geschmort mit Speck	Port.	€ 3,50
Apfelrotkraut (B)	Port.	€ 3,50
Erbsen und Möhren (B)	Port.	€ 3,50
Broccoli mit Käse überbacken (B)	Port.	€ 3,80
Böhnchen im Speckmantel (B)	Port.	€ 3,80
Rosenkohl mit Sauce Hollandaise (B)	Port.	€ 3,50
Frischer Spargel m. Hollandaise (B)	100g	€ 2,50
Frische Champignon	Port.	€ 3,80
geschmort mit Zwiebel u. Speck (Nitrit Pökelsalz)		
Sauce Hollandaise	Liter	€ 8,50

Salate

1. Krabbensalat (C,J,H)	100g	€ 3,50
3. Thunfischsalat (mit Reis)	Port.	€ 3,50
4. Geflügelsalat (C,H)	Port.	€ 3,50
5. Krautsalat	Port.	€ 2,80
6. Frischer bunter Salat mit 2 Dressing (B)	Port.	€ 3,50
7. Frischer bunter Salat gewürfelt	Port.	€ 3,50
8. Gartensalat (B)	Port.	€ 3,00
9. Gurkensalat (B)	Port.	€ 3,00
10. Tomatensalat (B)	Port.	€ 3,00
11. Kartoffelsalat (C,H)	Port.	€ 3,00
12. Nudelsalat (C,H)	Port.	€ 3,00
13. Reissalat (C,H)	Port.	€ 3,00
14. Waldorfsalat (C,H)	Port.	€ 3,00
15. Eiersalat (C)	Port.	€ 3,00

Dessert

Rote Grütze (B) <i>Mit Vanille Sauce mit echter Bourbon Vanille</i>	Port.	€ 3,00
Mousse au Chocolate (B,C)	Port.	€ 2,90
Mousse au Vanille (B,C)	Port.	€ 2,90
Herrencreme mit Sauerkirschen (mit Rum) (B,C)	Port.	€ 2,90
Weincreme (mit Wein) (B,C)	Port.	€ 2,90
Zitronencreme (B,C)	Port.	€ 2,90
Tiramisu (A,B,C) <i>mit frischen Himbeeren u. Mocca Likör</i>	Port.	€ 3,00
Sahne – Quark mit frischen Früchten (B)	Port.	€ 2,90
Elfencreme (mit etwas Wein) (B)	Port.	€ 2,90

Brot

gemischte Brotkörbe, Partybrötchen, Partysonne, Brötchentrauben kl. Krokodile,
Laugenbrezel (A)

Einige Menü Vorschläge

Mediterrane Gerichte

Gratinierte Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat (B,G) auf „Penne“ Nudeln und Gorgonzola Sauce	Port. € 7,90
Penne Nudeln auf Blattspinat mit Gorgonzola Sauce (B,G)	Port. € 6,90
Lasagne Bolognese (als Hauptspeise) (A,B,G)	Port. € 9,00
Penne Nudeln auf Broccoli mit Käse-Sahne Sauce (A,B,G)	Port. € 6,90
Tagliatelle mit Lachs – Sahnesoße	Port. € 12,90

Menü 1	Kl. Partyschnitzel, Hähnchenkeulen geteilt, kl. Hähnchenfilet im Knuspermantel, Party Frikadellen, Bierknacker, Käsebrett, Salat nach Wahl (Sorten Nr. 5 bis 15)	Kaltes Buffet
ab 15 Personen		
Brot und Butter bitte separat bestellen, wenn gewünscht!		pro Person 15,50 €

Menü 17	Fischplatte: Lachs und Forelle Putenrollbraten mit Orangensauce, Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin Bratkartoffel, gem. Salatplatte, <u>oder</u> Gemüse, gem. Brotkorb, Dessert nach Wahl <u>oder</u> Käsebrett
ab 20 Personen	pro Person 21,45 €

Menü 3	„Züricher“ Geschnetzeltes dazu Schweizer Rösti oder Butterspätzle frischer bunter Salat mit zweierlei Dressing (Eisberg, Tomate, Gurke, Kopfsalat u. Paprika) Züricher vom Kalb Alternativ mit Schweinefleisch	pro Person 15,00 € pro Person 13,70 €
---------------	--	--

Menü 4	Sauerbraten aus der Keule dazu Kartoffel Klöße „halb u. halb“ und Apfelrotkohl (rechtzeitig vorbestellen)	pro Person 14,70 € pro Person 15,10 € pro Person 14,40 €
	Alternativ mit Rinder Rouladen	
	Alternativ mit Rindergulasch	

Menü 6	Spanferkel oder Krustenbraten
	Dazu herzhafte Röstkartoffel, Sauerkraut „geschmort“ oder Krautsalat
	Mit Krustenbraten ab 10 Personen pro Person 12,50 €
	Mit Spanferkel ab 13 Personen pro Person 14,25 €
	Mit Schweishaxe pro Person 12,60 €

Menü 7	Cordon Bleu vom Schwein
	Dazu empfehlen wir Kartoffel Gratin, Schupfnudel oder Bratkartoffel, gemischte Gemüseplatte
	pro Person 12,30 €

Menü 8	„Oktoberfest“
	Leberkäs, Krustenbraten, Weißwürstchen (oder Nürnberger), warmer Kartoffelsalat Bratkartoffel, Sauerkraut geschmort, süßer Senf
	<u>Dazu empfehlen wir Laugenbrezel (bitte separat bestellen)</u>
	Ab 15 Personen pro Person 14,50 €

Menü 9	„Gänseschmaus“ Gänsekeule (ca. 400 g) Mit Kartoffelklöße und Apfelrotkohl Dazu reichen wir eine herzhafte Orangen-Sauce	pro Person 16,40 €
	(alternativ mit Barbarie Entenbrustfilet)	pro Person 17,05 €
	(alternativ mit Barbarie Entenkeule)	pro Person 13,55 €
	gebratene 5 kg Gans tranchiert mit Orangen Sauce	Stück 79,00 €

Menü 10	„Schaschlik Pfanne“ (herzhaft, pikant, würzig, vom Schwein oder Putenfleisch dazu empfehlen wir Bratkartoffel oder Djuvec Reis und einen knackigen Salat nach Wahl (Nr. 5*- 15)	pro Person 14,00 € mit Putenfleisch 14,30 €
----------------	--	--

Einige Menü –Vorschläge

Menü 11	Rollbraten nach Wahl Bratkartoffel, Kartoffelgratin gem. Gemüseplatte pro Person 12,40 €	Menü 5	<i>Familienfeiern</i> (ab 15 Personen) z. B. Kommunion, Konfirmation, Taufe u.s.w Rindfleisch oder Hühnersuppe Rinder und Schweinebraten, Kartoffel Beilage nach Wahl, Rotkohl und oder gem. Gemüseplatte mit den Sorten: Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Broccoliröschen, Rosenkohl, grüne Böhnchen im Speckmantel, Erbsen u. Möhren Dessert nach Wahl Ohne Suppe pro Person 16,30 € Mit Suppe pro Person 19,20 €																											
Menü 12	Wildschweinbraten mit Pfifferlingen (aus der Keule) Dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl Mit Wildschweinbraten pro Person 15,40 € Alternativ mit Wildgulasch pro Person 15,30 € Alternativ mit Rehbraten aus der Keule pro Person 19,40 €	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; background-color: #f9e79f;"> <h3 style="text-align: center; color: #800000; margin: 0;">Wir bitten um Beachtung!</h3> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">Weil die meisten Lieferungen Samstagabends stattfinden, raten wir zur frühzeitigen Liefertermin Reservierung. (evl. Wochen vorher)</p> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">Die Speisen Bestellung, bitten wir mindestens 8 Tage vor Liefertermin vorzunehmen.</p> </div>																												
Menü 13	Schweinefilet mit Champignons und Röstzwiebel dazu Sauce Bernaise, Kartoffel Beilage nach Wahl Inkl. Dessert nach Wahl (ab 10 Personen) pro Person 14,80 € Mit gemischter Gemüseplatte (5 Sorten) Pro Person 18,30 €																													
Menü 14	Putengeschnetzeltes in Curry Rahm Sauce Dazu empfehlen wir Butterspätzle und einen frischen bunten Salat Pro Person 14,00 €																													
Menü 15	Gratinierte Hähnchenbrust Filet auf Blattspinat mit Wein-Schaum – Sauce Butterreis oder Spätzle pro Person 11,90 €	<h3 style="color: #800000; margin: 0;">Leihgebühr Geschirr</h3> <table style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"></th> <th style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><u>Gespült</u></th> <th style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><u>Ungespült zurück</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Teller groß</td><td style="text-align: right;">€ 0,40</td><td style="text-align: right;">€ 0,55</td></tr> <tr><td>Teller klein</td><td style="text-align: right;">€ 0,30</td><td style="text-align: right;">€ 0,45</td></tr> <tr><td>Suppentassen</td><td style="text-align: right;">€ 0,50</td><td style="text-align: right;">€ 0,65</td></tr> <tr><td>Dessertteller</td><td style="text-align: right;">€ 0,30</td><td style="text-align: right;">€ 0,40</td></tr> <tr><td>Gabel</td><td style="text-align: right;">€ 0,20</td><td style="text-align: right;">€ 0,30</td></tr> <tr><td>Messer</td><td style="text-align: right;">€ 0,20</td><td style="text-align: right;">€ 0,30</td></tr> <tr><td>Löffel groß</td><td style="text-align: right;">€ 0,20</td><td style="text-align: right;">€ 0,30</td></tr> <tr><td>Löffel klein</td><td style="text-align: right;">€ 0,20</td><td style="text-align: right;">€ 0,30</td></tr> </tbody> </table>			<u>Gespült</u>	<u>Ungespült zurück</u>	Teller groß	€ 0,40	€ 0,55	Teller klein	€ 0,30	€ 0,45	Suppentassen	€ 0,50	€ 0,65	Dessertteller	€ 0,30	€ 0,40	Gabel	€ 0,20	€ 0,30	Messer	€ 0,20	€ 0,30	Löffel groß	€ 0,20	€ 0,30	Löffel klein	€ 0,20	€ 0,30
	<u>Gespült</u>	<u>Ungespült zurück</u>																												
Teller groß	€ 0,40	€ 0,55																												
Teller klein	€ 0,30	€ 0,45																												
Suppentassen	€ 0,50	€ 0,65																												
Dessertteller	€ 0,30	€ 0,40																												
Gabel	€ 0,20	€ 0,30																												
Messer	€ 0,20	€ 0,30																												
Löffel groß	€ 0,20	€ 0,30																												
Löffel klein	€ 0,20	€ 0,30																												
Menü 16	Senfranh Schnitzel, Zigeuner Schnitzel oder Zigeuner Rahmschnitzel Dazu empfehlen wir: in Butter geschwenkte Schupfnudeln, Djuvec Reis, Bratkartoffel oder Kartoffelgratin Salat nach Wahl (Sorten 5 bis 15) pro Person ohne Salat 10,70 € pro Person mit Salat 14,00 €																													

Mit den Menü – Vorschlägen möchten wir Ihnen ein paar Anregungen geben.

Die Kombinationsmöglichkeiten sind jedoch viel reichhaltiger.

Stellen Sie sich einfach Ihr Lieblings Menü grob zusammen.

In unserem Büro werden wir Sie dann gezielt beraten.

Natürlich können Sie auch mehrere Menüs miteinander kombinieren.

Beachten Sie jedoch, dass die meisten Menüs für mindestens 10 Personen konzipiert sind.

Was Sie noch wissen sollten!

Alle von uns gelieferten Gegenstände, die wir für Ihr Buffet benötigen, sind vom Kunden (wenn nicht anders vereinbart) in sauberem Zustand an uns zurückzugeben. Gegen Zahlung* eines geringen Aufpreises sind wir bereit, die Reinigung zu übernehmen. Für die leihweise zur Verfügung gestellte Ausrüstungsgegenstände, Dekorationen etc. haftet bei Verlust oder Beschädigung der Auftraggeber.

Leergut Abholung gegen Gebühr nach Absprache möglich.

* Haben Sie keine Möglichkeit die Buffetgegenstände vor Ort zu spülen, übernehmen wir gerne diese Aufgabe für Sie.

Diese Sonderleistung können wir Ihnen preiswert, aber nicht kostenlos anbieten. Für das Spülen berechnen wir **0,80 € pro Person.**

Unser Tipp

Lassen Sie sich in unserem Geschäft ausführlich beraten. Fotomaterial zu den einzelnen Gerichten ist vorhanden. Zu Ihren Buffets können Sie auch Geschirr Ausleihen.

Bei Auftragserteilung wird eine Anzahlung von ca. 30 % fällig.

Die Restzahlung erfolgt dann bei Lieferung.

Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Anfahrt Pauschale 1

Altenessen, Vogelheim, Karnap

Anfahrt Pauschale 2

Stoppenberg, Katernberg, Schonnebeck, Borbeck, Borbeck, Dellwig, Bochold, Frintrop, Bedingrade, Schönebeck, Altendorf, Frohnhausen, Holsterhausen, Bergerhausen, Huttrop, Frillendorf, Kray, Gelsenkirchen Horst, GE Heßler

Bottrop und Gelsenkirchen 15 bis 18 € je nach Entfernung,

Anfahrt Pauschale 3

Haarzopf, Überrauch, Horst, Burgaltendorf, Byfang, Kupferdreh, Fischlaken, Werden, Heidhausen, Kettwig, Schuir, Bredeney, Heisingen, E – Dahlhausen, Steele, Freisenbruch, Leithe, Rüttenscheid, Rellinghausen, Fulerum

(andere Orte: je gefahrener km 1,00 €)

Bei Abholung des Leergutes unsererseits fällt erneut eine Anfahrt Pauschale an.

Anfahrt Pauschale über Mindestbestellwert

Anfahrt Pauschale 1 (über 120 € Warenwert)	11,00 €
Anfahrt Pauschale 2 (über 150 € Warenwert)	16,00 €
Anfahrt Pauschale 3 (über 200 € Warenwert)	19,00 €

Anfahrt Pauschale unter Mindestbestellwert

Anfahrt Pauschale 1 (unter 120 € Warenwert)	13,00 €
Anfahrt Pauschale 2 (unter 150 € Warenwert)	19,00 €
Anfahrt Pauschale 3 (unter 200 € Warenwert)	21,00 €

Selbstverständlich können die Waren auch von Ihnen vor Ort abgeholt werden.

