



METZGEREI & CATERING



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir freuen uns, daß Sie sich für unseren Party-Service interessieren und werden alles Erdenkliche tun, Sie zufrieden zu stellen.

Die Basis für unseren Party-Service ist das Fleischer-Fachgeschäft, in dem wir nach traditioneller Art unsere Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch herstellen; kombiniert mit einer Feinkost-Küche, die auf marktfrischem und saisonbezogenem Einkauf basiert und in der wir für Sie nationale und internationale Spezialitäten zubereiten.

Hier bereiten wir auch unsere täglich wechselnden Mittags-Menüs und Speisen für unser Bistro zu.

Ob Familienfeier, Sektempfang, Betriebsfeier, Grillparty ... Wir finden für jedes Event die passende Lösung.

Vielleicht bekommen Sie ja beim Durchblättern der nächsten Seiten den nötigen Appetit!

Ihre Familie Kraus und Team

Suchen Sie nach ausgefallenen Geschenken?
Bei uns erhalten Sie Gutscheine und Geschenkkörbe für jeden Anlass!

Inhalt

FINGERFOOD	4-5
SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL	6
BRATENSPEZIALITÄTEN	6-9
FEINES AUS DEM SUPPENTOPF	9-10
DIPS - SAUCEN - DRESSINGS	10
VORSPEISEN	11
PASTA	12
AUFLÄUFE UND HERZHAFTE KUCHEN	13
WARME BEILAGEN	14
KALTE BUFFET-VARIANTEN	15
GOURMET-MENÜS	16
A LA PEDRO	17
KALTE PLATTEN	18
SALATE	19-20
DESSERTS	20-21
UND WAS NOCH AUßERDEM	21
GESCHIRR UND GLÄSER	22
WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN	22
LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	23



FINGERFOOD

Bestellmenge: ab 8 Stück pro Sorte

Pumpernickel

Happen, versch. belegt

Stück **2,60**

Mini-Brötchen/Lauge

rustikal/exklusiv

Stück **2,90**

Kanapee, Braten Käse/Fisch

Stück **2,70-3,20**

Mini Schinken-Melonen-Spieß

Stück **2,90**

Mini Tomaten-Mozzarella-Spiess

Stück **2,90**

Blätterteig-Snack mit Lachs/Schafskäse

Stück **2,90**

Aprikose & Pflaume im Speckmantel

am Spieß

Stück **1,90**

Mini-Reibekuchen mit Lachs

Stück **3,90**

Riesengarnele

im Tempura-Teigmantel

Stück **3,50**

Mini-Quiche-Lorraine

Stück **2,90**

Zucchini-Boot

mit Hackfleischfüllung

Stück **2,90**

Kabanossi

im „Schlafrock“

Stück **2,90**

Gemüsesticks

mit 2 Dips

Stück **3,90**

Hackfleischbällchen

Stück **1,95**

Filetmedaillon

in Mandelkruste

Stück **3,50**

Satée-Spieß

Schwein mit Erdnuss

Stück **2,90**

Satée-Spieß

Pute mit Curry-Sesam

Stück **2,90**

Hähnchenbrustfilet

„Paprika“

Stück **3,50**

Minikartoffel

mit Speck & Raclette-Käse

Stück **2,90**

Chicoreeblatt

mit Kräuter-Frischkäse

Stück **2,90**

Chicoreeblatt

mit Roastbeef-Gemüse-Rolle

Stück **3,20**

Tournedo

vom Rinderfilet mit Senffrüchten

Stück **5,90**

Kalbssteak „California“

Stück **5,90**

Minischnitzel

Schwein/Pute mit Preiselbeeren & Zitrone

Stück **3,20**

Sülze-Würfel

mit Bratkartoffeldeko u. Remoulade

Stück **2,20**

Kasseler-Würfel

mit Ananas

Stück **2,90**

Pochiertes Lachsstück

mit Limette

Stück **4,90**

Halbe belegte Brötchen

(Schinken - Braten - Käse)

Stück **1,90**

Halbe belegte Brötchen

(Roastbeef - Lachs - Forelle)

Stück **2,90**

Ihr Grillevent mit Kraus Party-Service:

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Ereignis und buchen Sie uns mit unseren Grillgeräten.

Zum Beispiel mehrgängige Menüs vom Grill in Ihrem Garten oder warmes Fingerfood im Stehen bei Ihrem Sektempfang.

Unsere Feinkost-Küche bietet die passenden Beilagen, Salate, Grill-Saucen ...

SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL

Fertig geritzt, gewürzt, gespießt. Alles grillt selbständig im eigenen Saft,
fix und fertig bei Ihnen zu Hause!

Land-Spanferkel

ca. 20 kg für ca. 20 Personen	318,00
ca. 25 kg für ca. 30 Personen	377,00
ca. 30 kg für ca. 40 Personen	447,00

Saft-Schinken

fertig geritzt, gewürzt und gespießt mit Schwarte	
ca. 10 kg für ca. 20-30 Personen	189,00
ca. 20 kg für ca. 50-60 Personen	328,00
ca. 30 kg für ca. 80-90 Personen	480,00

Junges, ganzes Lamm

mariniert mit Kräutern der Provence und Knoblauch	
ca. 15 kg für ca. 15-20 Personen	245,00
ca. 20 kg für ca. 20-30 Personen	290,00

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Mediterraner Spießbraten

mit Oliven, Zucchini, Aubergine gefüllt, mit Sauce	500 g	13,90
--	-------	--------------

Spießbraten

mit Zwiebelfüllung	500 g	13,00
--------------------	-------	--------------

Krustenbraten

mild gepökelt, mit Kruste gebraten	500 g	13,00
------------------------------------	-------	--------------

Schweinerückenbraten

zart rosa gebraten, sehr mager und doch saftig, mit Sauce	500 g	15,00
---	-------	--------------

Schwedenbraten

saffiger Schweinebraten mit Backobst gefüllt, mit Sauce	500 g	15,00
---	-------	--------------

Kasseler-Braten

saffig gebraten, mild gepökelt, sehr mager, mit Sauce	500 g	13,00
---	-------	--------------

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Kasseler im Blätterteigmantel	500 g	14,00
Gyrosbraten vom saftigen Schweinenacken, nach griechischer Art gewürzt, mit Sauce	500 g	13,00
Gourmetbraten Schweinebraten mit Kalbsbrät und Broccoli gefüllt	500 g	13,00
Schweinefilet im Blätterteigmantel, zu empfehlen mit Whisky-Dip	1 Stück	35,00
Schweinefilet-Medaillons in Waldpilzsauce	500 g	16,90
Zigeuner-Rollbraten saftiger Schweinenacken mit Paprikafüllung, mit Sauce	500 g	13,00
Lammkeule „Provencial“ von jungen Lämmern, zart rosa gebraten, zu empfehlen mit Honig-Senf-Sauce	500 g	15,95
Lammkeule mit Blattspinat und Schafskäse	500 g	15,95
Rinder-Schmorbraten „Hausfrauen Art“ zartes Fleisch von jungen Rindern, mit Sauce	500 g	15,90
Sauerbraten „Rheinische Art“ wie die Hausfrau ihn selber zubereitet, natürlich mit Rosinensauce	500 g	15,90
Gulasch „Hausfrauen Art“ halb Rind, halb Schwein wahlweise 100 % Rind	500 g	13,00
Roastbeef „englisch“ gebraten, zart und saftig	500 g	29,90
Kräuter-Roastbeef rosa gebraten, mit Kräuterkruste	500 g	29,90

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

„Wiener“ Tafelspitz

gekochter Hüftdeckel mit feiner Meerrettichsauce

500 g **18,90**

Fleischkäse „bayerische Art“

auch mit Röstzwiebeln oder als Pizza-Fleischkäse

500 g **9,50**

Bierbrauerbraten

herzhafter Schweinenackenbraten in Biermarinade

500 g **13,00**

Spare-Ribs

(Knusperrippchen) mit Barbecuesauce

500 g **9,95**

Putenbraten „Bombay“

gebratene Putenbrust in Curry-Mandel-Sauce

500 g **17,50**

Gefüllte Putenbrust

zarte Putenbrust mit Broccolifüllung

500 g **17,50**

Putengeschnetzeltes „Dijon“

Streifen von der Putenbrust mit Prinzessbohnen und Tomaten
in einer feinen französischen Senfsauce

500 g **15,90**

Putengeschnetzeltes „Florenz“

Streifen von der Putenbrust
mit Früchten und Sahnesauce

500 g **15,90**

Schweinefleischpfanne „Budapest“

mit Mais und Paprika in Sahnesauce

500 g **15,90**

„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes

500 g **17,90**

Rindfleischpfanne „Stroganoff“

zartes Rindergeschnetzeltes mit Perlzwiebeln und Champignons

500 g **17,90**

Geschnetzeltes „Waidmanns Heil“

vom Hirschkalb, mit Preiselbeeren und Birnen

500 g **18,90**

Schweine-/Putenschnitzel

groß (auch heiß)

Stück **4,90**

Schweinefilet

gebraten im Gemüsebett

Stück **33,50**

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Hähnchenkeule

garniert oder heiß

Stück **3,20**

Grillhaxen

vom Schwein, pikant und knusprig

Stück **8,50**

Kalbshaxe „Osso Buco“

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse,
ca. 2kg für 4-5 Personen

Stück **67,50**

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Heiß auf Ihren Tisch

Hühnersuppe

mit Einlage

Portion **4,90**

Gemüseeintopf

vom Huhn, mit Kartoffeln, Karotten und Lauch

Portion **6,50**

Rindfleischsuppe

mit Markbällchen

Portion **4,90**

Minestrone

italienische Gemüsesuppe

Portion **4,90**

Erbsensuppe

hausgemacht mit Schweinefleisch-Einlage

Portion **5,50**

Gulaschsuppe

herzhaft, mit viel Fleisch, 100 % Rind

Portion **5,90**

Mitternachtssuppe

feurig, mit Rindfleisch, roten Bohnen und Sauerkraut

Portion **5,50**

Mexikanische Gourmetsuppe

herzhaft fein, mit Tartar, Kidney-Bohnen und Paprika

Portion **5,50**

Bergbauernsuppe

sahnige Cremesuppe mit Möhren, Kartoffeln und Fleischwürfeln

Portion **5,90**

„Sylter“ Krabbensuppe

sahnige Cremesuppe mit Krabben und Dill

Portion **7,20**

Chili Con Carne

herzhaft feurig, mit Hackfleisch

Portion **5,90**

Tomaten/Zucchini/Broccoli/Spargel-

(in der Saison)-Cremesuppe

Portion **5,90**

DIPS – SAUCEN – DRESSINGS

Zu allem das Tüpfelchen auf dem i

Remouladen-Sauce

500 g **8,50**

Sahne-Meerrettich

500 g **8,50**

Whisky-Dip

mit Dill und Apfelstückchen

500 g **9,00**

Knoblauchsauce

500 g **9,00**

Currycreme

500 g **9,90**

Kräuterdressing

mit Joghurt

500 g **9,00**

Sauce „Hollandaise“

500 g **9,00**

Sauce „Bearnaise“

500 g **9,50**

Heiße Bratensauce „Hausfrauen Art“

500 g **7,00**

Tsatziki

500 g **8,50**

Honig-Senf-Sauce

500 g **8,50**



VORSPEISEN

Krabben-Cocktail

im Cocktailglas

Portion **8,50**

Fisch-Vorspeisenteller

ger. Lachs, ger. Forelle, Krabbensalat,
Meerrettich-Sahne, Dillsauce

Portion **13,50**

Rohkost-Salatplatte

mit Joghurt-Dressing und Vinaigrette

Portion **6,50**

Rucolasalat mit Cocktailltomaten

und geriebenem Parmesankäse, dazu Balsamico-Dressing

Portion **6,50**

Feldsalat

mit Croutons und Speckwürfeln, dazu Kartoffeldressing

Portion **5,90**

Salatplatte „Cäsar“

mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven

Portion **7,00**

Antipasti-Gemüseplatte

Kalt

Portion **7,90**

Tomate-Mozzarella

mit frischem Basilikum

Portion **7,90**

Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Portion **11,00**

Carpaccio

dünn geschnittenes, mariniertes Rinderfilet

Portion **11,00**

Marinierter Tafelspitz

mit Kräutervinaigrette

Portion **11,00**

Räucherlachs-Carpaccio

Portion **11,00**



PASTA

Frische Bandnudeln „Carbonara“

mit Kochschinken

Portion **6,90**

Tortellini

in Schinken-Sahne-Sauce

Portion **6,90**

Frische Gnocchi

in Gorgonzola-Blattspinat-Sauce

Portion **7,50**

Bunte Nudeln

mit Putenstreifen in Senfsauce

Portion **7,50**

Grüne Bandnudeln

mit Lachs in Sahnesauce

Portion **8,90**

Lasagne „Bolognese“

Portion **7,90**

Spinatlasagne

Portion **7,50**

Gemüselasagne

Portion **7,50**

Lachslasagne

mit Blattspinat

Portion **8,50**

AUFLÄUFE UND HERZHAFTE KUCHEN

Hackfleisch-Gemüse-Auflauf	Portion	6,50
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Sahnesauce und Käse	Portion	4,50
Käse-Schinken-Torte (für ca. 10 Pers.)	Stück	45,00
Quiche Lorraine (für ca. 10 Pers.)	Stück	45,00
Zwiebelkuchen „französische Art“ (für ca. 10 Pers.)	Stück	42,50
Kulmbacher Schinkentorte in Blätterteig (für ca. 10 Pers.)	Stück	49,90
Spargel-Torte nach Saison mit frischem grünem und hellem Spargel	Saisonpreis	
Blattspinat-Schafskäse-Strudel (für ca. 10 Pers.)	Stück	45,00

WARME BEILAGEN

Folienkartoffel mit Schlagrahm	Portion	3,90
Kartoffelgratin	Portion	3,50
Bratkartoffeln	Portion	3,50
Rosmarinkartöffelchen	Portion	3,50
Spätzle hausgemacht mit Butterflöckchen	Portion	3,50
Schupfnudeln original schwäbisch	Portion	3,50
Frische, grüne oder helle Bandnudeln	Portion	3,90
Wildreis	Portion	3,20
Semmel- oder Kartoffelklöße	Portion	3,20
Schweizer Rösti	Portion	2,90
Sauerkraut hausgemacht	Portion	2,90
Bohnen-Bukett Prinzessböhnchen mit Speck umwickelt	Stück	2,00
Broccoli mit Mandelbutter	Portion	3,20
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	Portion	6,50
Gemüsegratin	Portion	4,50
Gefüllte Grilltomate	Portion	2,90
Rotkohl	Portion	4,50
Kräutergemüse „Provence“	Portion	2,90
Fenchelgemüse	Portion	3,50

KALTE BUFFET-VARIANTEN

Buffet „Fleischermeister“ ab 15 Personen

- Schinkenplatte mit Spargelröllchen und rohem Schinken,
- Schweinefilet, gebraten, mit Gemüse garniert,
- Sauce „Hollandaise“,
- Kasseler-Braten mit Ananas,
- Puten-Medaillons mit Früchten garniert,
- Roastbeef mit Remoulade,
- Käsebrett, reich garniert,
- geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
- Salate nach Wahl, ca. 250g pro Person

pro Person **36,50**

Buffet „Kölsche Art“ ab 15 Personen

- rustikales Schinkenbrett,
- Hausmacherbrett mit hausgemachten Spezialitäten,
- Schweinesülze mit Remouladensauce,
- Mett-Igel,
- rheinischer Heringsdip,
- Matjesplatte;
- rustikales Käsebrett,
- rheinischer Kartoffelsalat,
- rustikaler Krautsalat;
- „Omas“ Schmalz Topf

pro Person **36,50**

Buffet „Exklusiv“ ab 15 Personen

- Schweinemedallions mit Mandelkruste,
- Kalbsbraten mit Thunfischsauce,
- Tournedos vom Rinderfilet mit Senfrüchten,
- Wild-Medaillons vom Hirschkalb mit Preiselbeeren
- Puten- und Entenbrust, rosa gebraten,
- Cocktail „Frutti di Mare“
- Fischplatte:
geräucherte Forelle, geräucherter Lachs,
Riesengarnelen,
- „exklusive“ Käseplatte
- dazu: Waldorfsalat,
Rindfleischsalat, Truthahnfilets in Currysahne
(nach Saison auch Spargelsalat)

pro Person **43,50**

GOURMET-MENÜS

Buffet „Eurasisch“ ab 15 Personen

- Curry-Cremesuppe mit Krabben
- Hähnchen-Paprikaspieße
- Garnelenspieße
- Currydip, Knobidip
- Lammgulasch mit grünen Bohnen
- Putenragout in Tomaten-Cocosrahm
- Sesamkartoffeln, Fruchtreis mit Curry
- gedünstetes Thai-Gemüse
- Karotten-Walnussalat mit Orangendressing
- Reissalat mit Zuckererbsenschoten und Hähnchen
- bunt gemischter Brotkorb
- Exotischer Früchtesalat, Cocos Mousse

pro Person **39,50**

Delikatessenbuffet ab 15 Personen

- Carpaccio von der rosa gebratenen Entenbrust auf Lollo Rosso
- Geflügelleberpastete mit Sauce Cumberland
- Feldsalat mit flambierten Apfelstücken, Walnüssen und warmem Kartoffeldressing
- Geschnetzeltes vom Hirschkalb mit Preiselbeerbirnen
- Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahmsauce
- frische Spätzle, Rotkohl, Rahm-Rosenkohl
- gemischte Käseauswahl, Vanillemousse mit Waldbeergrütze
- bunt gemischter Brotkorb

pro Person **39,50**

Frühlingsbuffet ab 15 Personen

- Bärlauchcremesüppchen
- Marinierter Tafelspitz mit frischen Kräutern
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Frühlingszwiebeln
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse
- Lammkeule "Provence" mit Honig-Senfauce
- Hähnchenfilet-Geschnetzeltes in mediterraner Rahmsauce
- Frische, helle Bandnudeln, Sesamkartoffelchen,
- Kräutergemüse, Bohnenbukett,
- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Joghurt-Limettenmousse
- Bunter Brotkorb mit Frühlingsquark

pro Person **39,50**



FÜR ITALIEN-FANS

Buffet A LA PEDRO; kalt – warm, ab 10 Personen

ANTIPASTI

- Vorspeisenplatte mit italienischen Spezialitäten:
Parmaschinken, Mortadella, ital. luftgetrocknete Salami,
garniert mit Anipastigemüse

INSALATA

- Tomate-Mozzarella – *oder*
- Rucolasalat mit Parmesan & Balsamico

MINESTRE

- Ministrone, italienische Gemüsesuppe

PASTA

- Lasagne – *oder*
- Grüne Bandnudeln mit Lachs

CARNE

- Kalbsrollbraten mit geschmortem Fenchel – *oder*
- itaienische Schweinefleischpfanne mit Zucchini und Auberginen

DESSERT

- Tiramisu – *oder*
- italienische Käsespezialitäten

pro Person **42,50**

KALTE PLATTEN

Braten- und Schinkenplatte

ab 8 Personen

pro Person **9,50**

Rustikales Hausmacherbrett

hausgemachte Spezialitäten, ab 8 Personen

pro Person **8,50**

Gemischte Aufschnittplatte

ab 8 Personen

pro Person **8,50**

Mettigel

frisches Schweinemett mit Zwiebelstacheln

ab 1 kg, pro Pfd. **8,95**

Käseplatte „rustikal“

ab 8 Personen

pro Person **8,50**

Käseplatte „exklusiv“

eine Komposition internationaler Käsespezialitäten,
ab 8 Personen

pro Person **9,50**

Schinken-Melonen-Platte

Honigmelone mit luftgetrockneten Schinkenspezialitäten,
ab 8 Personen

pro Person **9,50**

Gemischte Fischplatte

geräucherter Lachs, Forelle,
Riesengarnelen oder Krabben

pro Person **14,50**

Mediterrane Vorspeisenplatte

mit Salami, Schinken, Käse,
Oliven & Antipastigemüse

pro Person **11,00**

Jausenbrett

mit Speck, Käse, luftgetrockneter Mettwurst

pro Person **9,50**



SALATE

Täglich frisch, aus eigener Herstellung, ohne Konservierungsstoffe

Rustikaler Krautsalat	500 g	7,00
Bayrischer Krautsalat mit Kümmel & Speck	500 g	7,00
Kartoffelsalat „rheinische Art“ mit Mayonnaise	500 g	7,00
„Wiener“ Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen & Senf	500 g	8,00
„Schwäbischer“ Kartoffelsalat mit Essig & Öl	500 g	7,00
Mediterraner Kartoffelsalat	500 g	8,00
Nudelsalat „Hausfrauen Art“	500 g	7,00
Italienischer Nudelsalat	500 g	7,00
Spaghettisalat mit Antipastigemüse	500 g	8,00
Cole Slaw	500 g	7,00
Paprika-Maissalat mit roten Bohnen	500 g	7,00
Bayrischer Wurstsalat	500 g	7,50
Heringssalat	500 g	7,50
Thunfischsalat	500 g	9,90
Reissalat mit Paprika und Curry	500 g	7,90
Herrensalat	500 g	7,90
Waldorfsalat	500 g	7,90
„Schwetzinger“ Spargelsalat (Nur in der Spargelzeit)		Saisonpreis
Broccolisalat mit gekochtem Schinken	500 g	7,90
Schinken-Lauch-Salat	500 g	7,90

Rindfleischsalat	500 g	8,90
Geflügelsalat	500 g	8,90
Griechischer Schafskäsesalat	500 g	9,90
Krabbensalat	500 g	12,90
Salat „Frutti Di Mare“	500 g	12,90
Tafelspitzsalat dünne Scheiben gek. Tafelspitz in leckerer Honig-Senf-Marinade	500 g	10,50

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Rote Grütze	500 g	9,90
Obstsalat nur frisches Obst	500 g	9,90
Mousse au Chocolat	500 g	9,50
Vanille-Mousse	500 g	9,50
Cappuccinomousse	500 g	9,50
Zabaione italienischer Weinschaum	500 g	9,50
Orangen-Creme mit frischen Orangen	500 g	9,50
Erdbeerschaum	500 g	9,95
Rotwein-Mousse	500 g	9,95

Tira Misu	500 g	12,50
Waldbeer-Joghurt-Creme	500 g	9,95
Apfel-Calvados-Creme	500 g	9,95
Vanillesahne	500 g	7,00
Dessert „im Gläschen“	Stück	3,40

UND WAS NOCH AUßERDEM

Brotkorb bunt gemischt	pro Person	2,90
Obstkörbe frisches Obst der Saison	pro Person	7,90
Kräuterbutter, Knoblauchbutter	500 g	12,00
„Omas“ Schmalztopf	500 g	12,00

GESCHIRR UND GLÄSER

Sektgläser	Stück	0,80
Weingläser	Stück	0,80
Kölschgläser	Stück	0,80
Teller und Bestecke	Stück	2,00
Dessertteller und Besteck	Stück	1,60
Suppentassen und Besteck	Stück	1,60
Kaffee-Gedeck	Stück	2,20

Sollte Geschirr ungereinigt zurückgegeben werden,
so verdoppelt sich der Mietbetrag

WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN

Bistro-Tische	Stück	13,50
Biergarnituren	Stück	17,00
Weber-Gas-Grill	Stück	100,00
Riesenpfanne	Stück	80,00
Steh Tisch-Hussen (weiss, inkl. Endreinigung)	Stück	10,00
Biertisch/-bank-Hussen (Garnitur, weiss, inkl. Endreinigung)	Stück	11,00
weiße Tischdecken (inkl. waschen u. bügeln)	Stück	12,50
Service – Bedienung	Std.	39,50
Grillen u. Spanferkel aufschneiden	Std.	49,50



LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

In Hennef-Stadt Lieferung frei Haus.

Bei Lieferungen außerhalb des Stadtzentrums von Hennef berechnen wir 2,00 Euro pro gefahrenen Kilometer.

Lieferzeiten: bis 19:00.

Lieferung auch Sonn- und Feiertags nach Absprache.

Wir bitten um Verständnis, daß Geschirr, Platten, Bretter, Warmhaltebehälter usw. in gesäubertem Zustand zurückzugeben sind. Ist dies nicht der Fall, müssen Reinigungskosten berechnet werden.

Beschädigte oder fehlende Teile müssen bei Rückgabe zum Selbstkostenpreis berechnet werden.

Nach Rechnungserhalt bitten wir um Zahlung innerhalb einer Woche ohne Abzug.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen, daß auch Sie speziell für sich das Richtige finden konnten.

Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin zu einem persönlichen Beratungsgespräch.

Wir beraten Sie gerne!
Ihr Familie Kraus und Team

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.
Preise gültig ab 09/2019

Laut neuen gesetzlichen Vorschriften sind alle Preise in diesem Prospekt inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Bei Preisangaben behalten wir uns Irrtümer und Druckfehler vor.



Am Geistinger Platz • 53773 Hennef • Tel. 0 22 42 / 26 48 • Fax 0 22 42 / 80 333
www.feinschmecker-kraus.de • Mail: info@feinschmecker-kraus.de •  