



KRELL
52146 Würselen
Tel.: 02405/802837

www.annesfeinerpartyservice.de

Immer frisch und lecker !

Seit 1999 sind wir in Würselen und Umgebung präsent und bekannt für unsere überzeugende Qualität.

Unser Motto lautet :

„Seien Sie Gast, auf Ihrem eigenen Fest" !

Unsere Angebotspalette reicht von hausgemachten Suppen, Canapees, Fingerfood, kalt – warmen Bueffets bis hin zu Festmenues! Süße Verführung – wir backen Ihren Tortentraum !



Wir geben Ihnen Zeit

sich Ihren Gästen

zu widmen !

Wir stellen Ihr Büffet auch gerne individuell zusammen !



Um Ihnen die bestmögliche Qualität und Produkte zu liefern, arbeiten wir mit namhaften Partner aus der Region zusammen. Unsere Wurst- und Fleischwaren beziehen wir von:

Wurst und Fleischwaren Pelzer
Inhaber : Dennis Derichs
Grindelstr.7
Würselen – Bardenberg

Büffetbestellungen unter 15 Personen werden als Kombinationspreis und nicht nach Personenzahl abgerechnet !

Liebe Kunden,

auch für die Kunden, die mit Allergien oder Unverträglichkeiten zu tun haben, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen.

Zum jetzigen Zeitpunkt sind 14 Hauptallergene deklarationspflichtig:

- 1.) Glutenthaltiger Getreide (Dinkel, Korasan – Weizen, Gerste, Roggen, hafer oder Hybridstämme daraus)
- 2.) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3.) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4.) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5.) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6.) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7.) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8.) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse Pistazien, Walnüsse Paranüsse, Queenlandnüsse)
- 9.) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnissen
- 10.) Senf und daraus gewonnene Erzeugnissen
- 11.) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnissen
- 12.) Schwefeldioxid und Sulphite
- 13.) Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14.) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir halten für Sie eine separate Allergenliste vor !

Auf Seite 32 finden Sie die Legende zu den Zusatzstoffen sowie einige Beispiele !

Lebensmittelzusatzstoffe sind keine Schadstoffe oder Gifte.

Sie sind erforderlich, um Lebensmittel haltbar oder ansehlicher zu machen. Etwa 0,03% der Menschen reagieren allergisch auf einen oder mehrere der Zusatzstoffe. Ist eine solche Allergie bekannt, sollte man diese Produkte meiden !

Fingerfood
 Canapees nach Wahl :



Zigeunerschinken - Lachsschinken
 Rindersaftschinken - Putenbraten
 Schweinebraten - Pastete
 feine Cervelatwurst - Salami
 gefüllte Goudaröllchen
 Camembert
 Schnittkäse – Frischkäse - Avocadocreme

Preis je Stück : € 2,10

1,2,3,4,9,10



Pfannkuchen – Lachsrollchen,
 Pfannkuchen – Hähnchenbruströllchen
 Thunfischcreme
 Räucherlachs / Forellenfilet
 Roastbeef

Preis je Stück : € 2,30

1,2,9

Halbe Brötchen fein garniert mit :

Preis je Hälfte :

Schnittkäse / Weichkäse / Salami / Schinkenwurst
 gekochten Schinken / rohen Schinken / feine Cervelatwurst
 feines Mett mit Zwiebeln 1,2,3,4,9,10

€ 2,00

überbackene Mettbrötchen 1,2,4,9,10

€ 2,00

Putenbraten / Rindersaftschinken /
 Zigeunerschinken /Schweinebraten 4,9,10

€ 2,20

Blätterteigtaschen gefüllt mit:

Preis je Stück :

Frischkäse, Paprika und Schinken
 Goudakäse, Ananas und Schinken
 Kräuterkäse, Pilze, Schinken und Zwiebeln
 Goudakäse und Schinken
 Frischkäse und Thunfisch 1,2,3,4,9,10

€ 2,20



Fingerfood:

Melone mit Schinken 2,3,4,10

Schinkenröllchen 1,2,3,4,8,10

Gefüllte Eier 2,8

Gefüllte Tomaten mit Reissalat oder Fleischsalat 1,2,3,4,9,10

Käsespiess (Gurke,Käse,Tomate) 1,2,9

Salamispiess (Salami, Tomate,Gurke) 2,3,4,9

Obstspiess (Erdbeere,Ananas,Melone mit Schoko) 7

Hähnchenkeulchen 4

Partyfrikadellen 4,10

Pikante Mettbällchen in Joghurt – Senfsauce 4,10

Hähnchennuggets 4

Mini – Putenschnitzel , Mini – Schweineschnitzel 4

Gambas mit Ailioli

Datteln- Trockenpflaumen in Speckhülle 10

Roastbeef – Röllchen in Remouladensauce 2,8

Vitello Tonnato 2,8

Schweinemedallions mit Creme und Pfirsichhälfte

Schweinefilet in feiner Balsamikosauce 1

Rinderrouladen mit Oliven / schwarze Oliven 6



Brunch 1 (ab 15 Personen)

Butter, Brötchen- und Brotauswahl

Aufschnittplatte mit Braten und Wurstspezialitäten ^{1,2,3,4,9,10}

Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse ^{1,2,9}

Mettigel mit Zwiebeln ¹⁰

Rührei mit Speck und Schnittlauch ^{9,10}

Nürnberger Würstchen ^{9,10}

Konfitüre, Nutella, Müsli und Fruchtjoghurt ⁷



Preis pro Person:

€ 19,00

Brunch 2 (ab 15 Personen)

Butter, Brötchen- und Brotauswahl
Aufschnittplatte mit Braten und Wurtsspezialitäten
Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse
Mettigel mit Zwiebeln
Rührei mit Speck und Schnittlauch
Nürnberger Würstchen
Konfitüre, Nutella, Müsli und Fruchtjoghurt
Rohkostplatte mit Dip
Räucherlachs mit Forellenfilets
Suppe nach Wahl (z.B. Gulaschsuppe)
Dessert nach Wahl (z.B. Himbeertraum)



Preis pro Person:

€ 25,00

Hausgemachte Suppen:

pro Liter

Chili con Carne (Hackfleisch,rote Bohnen,Zwiebeln,Paprika,Mais) 1,23,4,8,9,10	10,50	€
Erbsensuppe (Speck,Zwiebeln,Erbsen,Kartoffeln,Poree,Kassler) 2,3,4,9,10	8,50	€
Maronensuppe mit Thymianpilzen (Zwiebeln,Maronen,Champignons,Thymian) 2,4	10,50	€
Minestrone " Veronese" (gemischtes Gemüse,Speck,Brechbohnen,Tortellini Parmesan) 2,4,10	9,50	€
Kartoffelsuppe „Tante Anna“ (Poree,Möhren,Sellerie,Kartoffeln,Zwiebeln,Speck,Würtchen) 2,3,4,10	9,00	€
Hühnersuppe (Huhn und Gemüse) 4	9,50	€
Käsesuppe (Gemischtes Gehacktes,Poree,Kräuterschmezkäse,Pilze) 2,4,10	9,50	€
Ofensuppe Florida (Schnitzfleisch,Zwiebeln,Pilze,Tomatenpaprika,Erbsen,Ananas,Curry,Sahne) 1,2,3,4,10c	10,50	€
Rindfleischsuppe (Rind,Gemüse) 4	10,00	€
Gyrossuppe (Gyros,Paprika,Zwiebeln,Mais,Schmelzkäse, Sahne,Thymian) 1,2,3,4,10c	10,50	€
Gulaschsuppe mit deftiger Fleischeinlage (Rind,Zwiebeln,Paprika Pilze,Chili) 1,2,3,4	10,50	€
Feine Tomatensuppe (Tomaten,Oregano Basilikum) 4	9,00	€
Pizzasuppe (Tomaten,Paprika,Champignons,Kräuterkäse,Zwiebeln,Cabanossi) 2,4	10,50	€
Hirtentopf (Gulasch Rind – Schwein,Zwiebeln,Tomatenpaprika,Brechbohnen,Kidneybohnen,Pilze,Tomaten,Thymian,Oregano,Knoblauch) 3,4	10,50	€

Delikate Salate aus eigener Herstellung :	Preis pro kg
Hirtensalat (Mais,Kidneybohnen,Paprika,Tomaten,Gurken,Schafskäse) 3	€ 19,00
Salat „ Grüne Wiese“ (Eisberg,Gurken,Paprika,Tomaten,Mais,Möhren,Radieschen,Eier,gek.Schinken,Gouda) 1,2,4,10	€ 20,00
Bohnensalat (Bohnen, Zwiebeln)	€ 13,50
Tomatensalat (Tomaten,Zwiebeln)	€ 14,00
Tzatziki (Quark, Joghurt,Schmand,Gurke,Knoblauch)	€ 14,00
Schichtsalat (Poree,Äpfel,Sellerie,Eier,Mais,gek. Schinken,Ananas) 7,8,10	€ 20,50
Nudelsalat (Nudeln,Erbsen,Paprika,Gurken.Fleischwurst) 8,9,10	€ 18,00
Tortellinisalat (Tortellini,Gurken,Erbsen,Paprika,gek.Schinken) 8,10	€ 20,00
Makkaronisalat (Gurke,gekochten Schinken,Salami,Emmentaler,Tomaten,Äpfel,Tomatenketchup) 1,2,4,7,8,10	€ 19,50
Reissalat (Reis,Mais,Gurken,gek.Schinken,Paprika) 8,10	€ 18,00
Reissalat Florida (Reis,Ananas,Pilze,Curry,Mais	€ 18,50
Geflügelsalat (Huhn,Pilze,Spargel,Mandarinen,Ananas) 8	€ 22,50
Teufelsalat (Mais,Ananas,Chili,Bratenaufschnitt,Tomatenketchup,Frühlingszwiebeln) 1,3,8	€ 21,00

Delikate Salate aus eigener Herstellung :	Preis pro kg
Pikanter Paprika-Käse-Wurst-Salat (Paprika,Gouda,Schinkenwurst,Zwiebeln,Tomaten) 1,8,9,10	€ 20,00
Fleischsalat (Schinkenwurst,Gurke,) 8,9,10	€ 19,00
Broccoli-Schinkensalat (Broccoli,gek.Schinken,Mais,Zwiebeln) 8,10 2	€ 20,00
Zigeuner - Rindfleischsalat (Erbsen,Tomaten,Paprika,Gurke,Silberzwiebeln,Rindfleisch) 1,4,8	€ 21,50
Linsensalat mit Speck od. Lachs (Linsen,Mais,Zwiebeln,Speck,Paprika,Senf,Balsamicoessig) 4,8,10	€ 20,00
Waldorfsalat (Äpfel, Sellerie,Walnüsse) 8	€ 20,00
Leberkäse – Salat (Leberkäse,Tomatenpaprika,Erbsen,Gurken) 9	€ 20,00
Kartoffelsalat (Kartoffeln, Ei, Gurke, Zwiebeln) 8	€ 16,00
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln 8,10	€ 16,00
Weißkohlsalat	€ 14,50
Weißkohlsalat mit Speck 10	€ 15,00
Rotkrautsalat 8	€ 14,50



Beilagen nach Wahl:

Kartoffelgratin 1,2	Salzkartoffeln	Kartoffel – Spinatgratin 1,8
Kartoffelpüree	Rosmarinkartoffel	Bratkartoffeln nach „Fürsterin Art“ 10
Spätzle	Bandnudeln	Tortellini mit Käse- o. Schweinefleischfüllung
Penne	Gnocchi in Salbeisauce	Basmatireis
Wildreis	Butterreis	

Gemüse nach Wahl:

Blumenkohl	Broccoli	Prinzessböhnchen in Speckmantel 9,10
Erbsen und Möhren	Französische Möhrchen	Rosenkohl
fr. Spargel (saisonbedingt)	Sauerkraut	gebackenes Gemüsetrio mit Ei 1,2
Romanesco	Leipziger Allerlei	Rotkohl



Feine Fleischauswahl:

Spießbraten in Champignonsauce 10c

Barbecue Braten

Kasseler ital. Art 9,10

Kasseler In Blätterteig 9,10

Schweinebraten in Altbiersauce

Meisterschinken mit Röstzwiebeln 9,10

Schweinefilet im Zwiebelbett

Schweinegeschnetzeltes

Rindergeschnetzeltes mit fr. Champignons u. Paprika 10c

Rhein. Sauerbraten

Rindergulasch 10c

Putenbraten gefüllt mit Mett, Paprika u. Zwiebeln 10,10c

Putengeschnetzeltes mit Kräuterfrischkäse

Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce 10c

Hähnchenmedallions „Zigeuner Art“

Hähnchenfilet „ süß – sauer“

Hähnchenfilet in Käse-Kräutersauce 10c

Seelachs in Gorgonzolasauce

Spießbraten gefüllt mit Mett, Paprika u. Zwiebeln 10,10c

Gyrosbraten

Kasseler – Ananaspfanne 9,10,10c

Gyrosgeschnetzeltes 10c

Lummerbraten gefüllt mit Käse, Schinken u. Mett 1,2,10

Schweinefilet in Champignonsahnesauce 10c

Schweinelendchen in Kräuterkäsesauce
 (Grillgewürz, Pilze und Kräuterschmelzkäse)
 Schweinegulaschtopf

Rinderschmorbraten in feiner Burgundersauce 10c

Tafelspitz mit grüner Kräutersauce 10c

Bayrischer Rotweinbraten

Putenbraten in feiner Thymiansauce

Putengeschnetzeltes mit Paprika u. Champignons 10c

Putenbrust in Milch geschmort 10c

Hähnchenmedallions in Zitronensauce

Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahm
 (Steinpilze, Champignon, Erbsen und Zwiebeln) 10c

Vitello tonnato

Büffet Nr. 1 (ab 15 Personen)

Feiner Spießbraten

Dazu reichen wir einen hausgemachten

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Weißkohlsalat

selbstgebackene Partybrötchen ,Stangenbrot u. Kräuterbutter

Als Abschluss: Käseplatte mit Weintrauben



Preis pro Person:

€ 21,50

Büffet Nr. 2 (ab 15 Personen)

Dazu reichen wir:

Meisterschinken mit Röstzwiebeln
 Partyfrikadellen
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Käseplatte mit Weintrauben
 Räucherlachs und Forellenfilet
 selbstgebackene Partybrötchen und
 Stangenbrot
 Kräuterbutter
 Tzatziki

Bitte wählen Sie drei Beilagen aus:

Kartoffelsalat
 Reissalat
 Gurkensalat
 Bohnensalat

Nudelsalat
 Eiersalat
 Krautsalat
 Erbsensalat

Tortellinisalat
 Fleischsalat
 Tomatensalat
 Salat mit Dressing



Preis pro Person:

€ 24,00

Büffet Nr.3 (ab 15 Personen)

Krustenbraten

Dazu reichen wir :

Puten- und / oder Schweineschnitzel

Partyfrikadellen

Schinkenröllchen mit Spargel

Käseplatte mit Weintrauben

Räucherlachs und Forellenfilets

Tzatziki

selbstgebackene Partybrötchen und Stangenbrot

Kräuterbutter



Bitte wählen Sie drei Beilagen aus:

Kartoffelsalat

Reissalat

Fleischsalat

Krautsalat

Bohnensalat

Waldorfsalat

Nudelsalat

Geflügelsalat

Broccolisalat

Schichtsalat

gefüllte Tomaten

Salat mit Dressing

Tortellinisalat

Linsensalat mit Speck

Zigeunersalat

Hirtensalat

Tomatensalat

Salat „ grüne Wiese“

Preis pro Person:

€ 26,50

Büffet Nr: 4 (ab 25 Personen)

gefüllter Spießbraten

feiner Burgunderbraten

Dazu reichen wir :

Schweinemedallions garniert aus einer Komposition mit Pfirsichhälften und Frischkäse

Räucherlachs und Forellenfilets

Schinkenplatte mit Melone

Käseplatte mit Weintrauben



gefüllte Eier
 kl. Putenschnitzel
 selbstgebackene Partybrötchen und Stangenbrot

gefüllte Tomaten
 Tzatziki

Partyfrikadellen
 Kräuterbutter

Vier verschiedene Beilagen Ihrer Wahl :

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Schichtsalat

Tortellinisalat

Reissalat

Waldorfsalat

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Butternudeln

feine Gemüseplatte Ihrer Wahl

frische Salatplatte mit zweierlei Dressing

Dessert Ihrer Wahl

Preis pro Person

€ 30,50

„ a bayrische Gaudi“

Schweinebraten in Fltbiersauce

pikante Mettbällchen mit Jogurt – Senfsauce
 deftige Schinkenplatte
 Hähnchenkeulchen
 Leberkäse



Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
 Nudelsalat
 Obazda
 Partybrötchen und Stangenbrot

Wurst-Käse Salat
 Weißkohlsalat
 Brezeln
 Kräuterbutter

Dessert :

rustikale Käseplatte und / oder Apfelstreuselkuchen mit Sahne

Preis pro Person:

€ 28,00

„italienischer Abend“

Kassler „italienischer Art“

Schweinefilet in Balsamicosauce
 kleine Putenschnitzel
 Rinderroulade mit Oliven
 fein garnierte Schinkenplatte

Tortellinisalat

Reissalat

Caprisalat

Spinat-Lachslasagne

Antipasti

feine Fischplatte

Fladenbrot

Partybrötchen u. Stangenbrot

mediterrane Butter u. Kräuterbutter

Dessert:

Tiramisu und feine Käseplatte



Preis pro Person:

€: 31,50

Warmes Büffet Nr.1

Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahm
als Beilage Bandnudeln oder Reis
frische Salatplatte mit zweierlei Dressing

Meisterschinken mit Röstzwiebeln
Kartoffelgratin oder Petersilienkartoffeln
feine Gemüseplatte nach Ihrer Wahl



Zum Abschluss : pikante Käseplatte mit Weintrauben
Partybrötchen Stangenbrot und Butter

oder

Dessert z..B. Himbeertraum oder
Mousse de Chocolat

Preis pro Person

€ 26,50

Warmes Büffet Nr. 2

Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprika
 in feiner Burgundersauce
 als Beilage Spätzle oder Kartoffelgratin
 frische Salatplatte mit zweierlei Dressing

Putenbraten in feiner Thymiansauce
 Bandnudeln, Reis oder Tortellini
 feine Gemüseplatte nach Ihrer Wahl



Zum Abschluss :

pikante Käseplatte mit Weintrauben
 Partybrötchen , Stangenbrot und Butter

oder Dessert:

z.B. Herrencreme
 Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person:

€ 28,50



Warmes Büffet Nr. 3

Spiessbraten in Champignonsauce

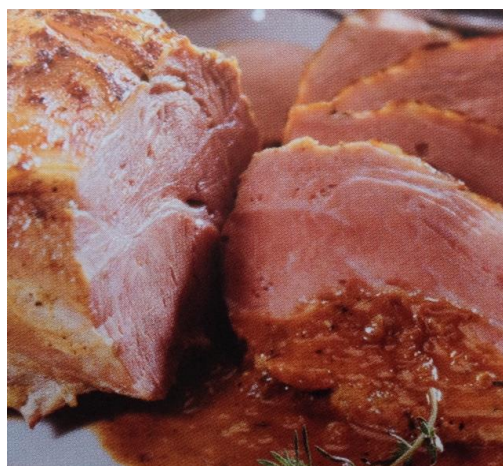
Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln

feine Gemüseplatte nach Ihrer Wahl

Schweinebraten in Altbiersauce

Bratkartoffeln „ Försterin Art“ oder Spätzle

frische Salatplatte mit zweierlei Dressing



Zum Abschluss :

pikante Käseplatte mit Weintrauben
Partybrötchen , Stangenbrot und Butter

oder Dessert:

z.B. Philadelphiacreme
Mousse de Chocolat

Preis pro Person:

€ 27,00

Warmes Büffet Nr. 4

feine Hühner – oder Rindfleischsuppe

Schweinelenndchen in feiner Kräutersauce

Spätzle oder Petersilienkartoffeln

feine Gemüseplatte nach Ihrer Wahl

Seelachs in feiner Gorgonzolasauce

Reis oder Bandnudeln

frische Salatplatte mit zweierlei Dressing



Zum Abschluss : pikante Käseplatte mit Weintrauben
Partybrötchen , Stangenbrot und Butter

oder Dessert: z.B. Tiramisu mit Amaretto
Ananassahnecreme

Preis pro Person

€ 29,00



Warmes Büffet Nr. 5

feine Hühner – oder Rindfleischsuppe

Schweinefilet überbacken

Reis oder Spätzle

feine Gemüseplatte nach Ihrer Wahl

Rinderschmorbraten in feiner Burgundersauce

Kartoffelgratin oder Petersilienkartoffeln

frische Salatplatte mit zweierlei Dressing



Zum Abschluss : pikante Käseplatte mit Weintrauben
Partybrötchen , Stangenbrot und Butter

oder Dessert: z.B. Vanille-Kirschspeise mit Eierlikör
frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person

€ 30,50



Warmes Büffet Nr. 6

feine Hühner – oder Rindfleischsuppe

Rindergeschnetzeltes

Bandnudeln oder Spätzle

frische Salatplatte mit zweierlei Dressing

Lummerbraten mit Käse, Schinken und Mett gefüllt

Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree

feine Gemüseplatte nach Ihrer Wahl



Zum Abschluss : pikante Käseplatte mit Weintrauben
Partybrötchen , Stangenbrot und Butter

oder Dessert: z.B. Zitronencreme
Mousse de Chocolat

Preis pro Person

€ 29,00



Currywurst mit Brötchen	Preis pro Person	€	4,50
Spaghetti Bolognese	Preis pro Person:	€	9,00
überbackene Schinkennudeln _{1,2,9,10}	Preis pro Person	€	11,50
Lasagne _{1,2}	Preis pro Person:	€	11,50
Lachs – Lasagne _{1,2}	Preis pro Person:	€	13,00
Spinat – Lachs – Lasagne _{1,2}	Preis pro Person	€	14,00
Quiche Lorraine ₁₀	Preis pro Backblech	€	26,00

Obstsalat	pro Person	€	4,00
Quarkspeise mit Früchten	pro Person	€	3,80
Vanillecreme	pro Person	€	3,80
Schokoladencreme	pro Person	€	3,80
Ananassahnecreme	pro Person	€	3,80
Mousse au Chocolat	pro Person	€	3,80
Herrencreme	pro Person	€	3,80
Zitronencreme	pro Person	€	3,80
Schwarzwälderkirschcreme	pro Person	€	4,00
Philadelphiacreme	pro Person	€	4,20
Tiramisu mit Amaretto	pro Person	€	4,20
Tiramisu mit Himbeeren	pro Person	€	4,20
Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Portion	€	4,20
Bratpfeldessert warm	pro Portion	€	4,20
Vanille – Kirsch Speise mit Eierlikör	pro Person	€	4,00
Obstspieße mit weißer od. brauner Schokolade	pro Spieß	€	4,00

Wir backen Ihren Tortentraum !





Sehr geehrte Kunden,

nachfolgend die Zusatzstoffe mit einigen Beispielen:

Nr.	Art	auf der Speisekarte	Beispiele
1	Farbstoffe E100-E180	mit Farbstoff	Fanta, CocaCola, CocaCola light, Fassbrause, Ginger Ale, Pernod, Campari, Whisky, Mayonnaise
2	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105	mit Konservierungsstoffen	Kassler, Brühwürste, Mayonnaise, Ketchup, Essiggurken, Käse, Anchovis
3	Antioxidationsmittel E310-E321	mit Antioxidationsmitteln	Würzmittel, Fleischerzeugnisse, Fanta
4	Geschmacksverstärker E620-E635	mit Geschmacksverstärker	sehr viele Produkte, z.B. Würzmittel, Fleischerzeugnisse
5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228	geschwefelt	Essig, Trockenobst, Meerrettich, Kartoffelerzeugnisse
6	Eisensalze E579, E585	geschwärzt	schwarze Oliven
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914	gewachst	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959	mit Süßstoff	CocaCola light und andere Light-Produkte, Senf, Mayonnaise, Ketchup, süß-saure Konserven
8a	Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967	mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle	
9	Stabilisator E338, E341, E450, E452	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), Käse
10	für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz	mit Nitritpökelsalz	Kassler, Schinken
10a	für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß	mit Milcheiweiß	Brühwürste, Corned Beef
10b	für Fleischerzeugnisse: Eiklar	mit Eiklar	Brühwürste, Pasteten
10c	für Fleischerzeugnisse: Sahne	mit Sahne	Leberwurst, Leberpasteten

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

- Lieferung: Die Lieferung erfolgt frei Haus an die vereinbarte Adresse. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche
- Geschirr: Die von uns zur Verfügung gestellten Schüsseln, Platten, Wärmebehälter etc. werden vom Auftraggeber bitte gespült am zweiten Tag an den Partyservice zurückgegeben.
- Verlust oder Bruch werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
Das gleiche gilt für defekt zurückerhaltene Geräte.
- Zahlung: Mit der Rechnung erhalten Sie ein Zahlungsziel. In dieser Frist bitten wir Sie den Rechnungsbetrag ohne Abzug zu überweisen.
Bei weiterer Nichteinhaltung der Zahlungsfrist folgen, nach einem Erinnerungsschreiben, die 2. Mahnung inklusive Mahngebühren.

Diese Konditionen sind Bestandteil jedes Auftrages an den Partyservice. Sie gelten auch ohne ausdrücklichen Hinweis bei der Auftragsbesprechung als anerkannt. .