

*... gut essen ...*





### ***Willkommen in der Party-Küche Heuer***

Anlässe gibt es viele, und wir beliefern Sie mit den passenden Speisen.

Buffets für die Familienfeier, Häppchen für die Eröffnung und kleine Gerichte für die Schulung.

Betrachten Sie den Prospekt als Inspirationsquelle, die Ihnen dabei hilft, Ihr Vorhaben entspannt zu realisieren.

Mit der Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Gläsern u.ä. bieten wir Ihnen weitere Annehmlichkeiten.

Seien Sie doch einfach mal Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung.

Das Team der Party-Küche Heuer wünscht Ihnen viel Spaß beim virtuellen Schlemmen.



## Vorspeisen oder Salatbar ..... 4

Interessante Antipasti und Salate

## Buffets ..... 6

Buffets für jede Veranstaltung

## Ihr individuelles Menü ..... 11

Ihre persönliche Auswahl an Braten, Beilagen, Gemüse und Desserts

## Desserts und Gebäck ..... 16

Kennen Sie schon unsere Eistruhe?

## Für die kleine Feier ..... 18

Von Schlemmerplatte über Pfannengerichte bis zu Eintöpfen

## Schnittchen und Häppchen .... 22

Schnell und problemlos serviert

## Fingerfood ..... 23

Köstliche Kleinigkeiten für die lockere Party

## Bevorratung ..... 27

Leckere Basisgerichte für zu Hause

## Verleih ..... 28

Geschirr, Besteck, Gläser, Möbel



4



6



16



28



25



20



Auberginenröllchen



Vitello tonnato



## Vorspeisen

### Auberginenröllchen

€ 2,50

Feta in gerösteter Aubergine  
mit Balsamicocreme  
ca. 70 g (2 Stück)

### Antipasti

€ 2,50

mit Paprika, Champignons und  
Zucchini mit Zwiebeln garniert  
ca. 100 g

### Tomate-Mozzarella

€ 1,80

mit Basilikumpesto  
ca. 80 g

### Lachsrollchen

€ 3,00

geräucherter Lachs mit  
Frischkäse und Forellenkaviar  
ca. 70 g (2 Stück)

### Schinken mit Melone

€ 1,80

ca. 150 g

### Laugenkastanien

€ 1,20

knuspriges Laugengebäck  
ca. 70 g (3 Stück)

### Vitello tonnato

€ 2,50

Kalbsfilet mit Thunfischsoße  
ca. 70 g

### Getrocknete Tomaten

€ 1,80

eingelegt in Olivenöl

Preise pro Person



Laugenkastanien





Lachsrollchen



Antipasti

## Salatbar

<b>Blattsalate</b> Eisbergsalat, Römersalat, Chicorée ca. 80 g	€ 0,60
<b>Gurken</b> ca. 40 g	€ 0,40
<b>Tomaten</b> ca. 40 g	€ 0,40
<b>Oliven</b> ca. 30 g	€ 0,50
<b>Rote Zwiebeln</b> ca. 30 g	€ 0,30
<b>Parmesan</b> ca. 30 g	€ 0,60
<b>Schafskäse</b> ca. 50 g	€ 0,70
<b>Kochschinken</b> ca. 50 g	€ 0,80
<b>Thunfisch</b> ca. 50 g	€ 0,80
<b>Geröstete Salatkerne</b> ca. 25 g	€ 0,70
<b>Croûtons</b> ca. 20 g	€ 0,30

## Stellen Sie sich Ihre eigene Salatbar zusammen

Alle Sorten werden separat in Schüsseln angerichtet, bunte Salate und zusätzlich sieben Zutaten sowie verschiedene Dressings Ihrer Wahl.

- ab 50 Personen -

Je nach Zusammenstellung ergeben sich unterschiedliche Preise pro Person.



## Dressings

French Dressing	€ 0,60
Italian Dressing	€ 0,60
Joghurtdressing	€ 0,60

Roastbeef mit Bratkartoffeln



## **Bratkartoffelbuffet**

Roastbeef mit deftigen  
Bratkartoffeln, hausgemachter  
Remoulade,  
Salatplatte bestehend  
aus Gurken, Karotten,  
Krautsalat und Dressing

- ab 10 Personen -

pro Person ca. 800 g / € 17,00



Salatplatte



Für eine größere Veranstaltung  
erweitern Sie doch einfach Ihr  
Buffet mit hausgemachtem  
Sauerfleisch, Matjes nach  
Hausfrauenart oder Rührei.



Sauerfleisch, hausgemacht



Matjes nach Hausfrauenart





Mettschwein



Wurstbrett

## Das Rustikale

Wurstbrett mit Landschinken, Mett, Leberwurst und Sülzen, Bauernsalat mit Schafskäse und Joghurtdressing, hausgemachten Hackbällchen, Hähnchenkeulen, Käsebrett mit Weintrauben, gemischtem Brotkorb mit Roggenstange, Fünfkornbrot, Schwarzbrot und Butterteller

- ab 20 Personen -

pro Person ca. 800 g / € 17,00



Hähnchenkeulen



Käsebrett





*Italienisch feiern ...  
Lassen Sie sich von der  
mediterranen Küche  
verzaubern.*



### **Kaltes Buffet – italienisch**

Vitello tonnato vom Kalb in Thunfisch-Kapern-Soße, Schinken mit Melone, Tomate-Mozzarella, Antipasti-Gemüse, Salami mit Kräuteroliven, Schweinefilet mit Früchten, Bauernsalat mit Schafskäse, Nudelsalat mit Basilikum, Käsebrett mit Weintrauben, Brotkorb und Kräuterbutter

- ab 20 Personen -

pro Person ca. 850 g / € 22,00

### **Warm-kaltes Buffet**

Hähnchenbrust in Sahnesoße  
Ratatouille-Gemüse  
Bandnudeln

Schinken mit Melone, Tomate-Mozzarella,  
Schweinefilet mit Früchten, Remoulade,  
Käsebrett mit Weintrauben,  
Brotkorb und Kräuterbutter

- ab 20 Personen -

pro Person ca. 1150 g / € 23,70



*Vitello tonnato*



*Panna cotta in  
Orangensoße*



Passende Desserts  
finden Sie auf Seite 16,  
Suppen auf Seite 21.



## Geburtstagsbuffet

gedünsteter Lachs mit Senf-Dill-Soße, Putenmedaillons mit Früchten garniert, Schweinefilet mit Remoulade, Bauernsalat mit Schafskäse und Joghurtdressing, Brokkoli-Gemüse-Salat mit Ei, Mais und Apfel, Käsebrett mit Weintrauben, Brot und Butter

- ab 20 Personen -

pro Person ca. 700 g / € 18,50



Gedünsteter Lachs



Bauernsalat



Schweinefilet

Alle Zusammenstellungen sind als Vorschläge zu verstehen. Änderungen sind natürlich möglich.

*Zum Ergänzen,  
Erweitern oder auch  
als Einzelplatte*

**Fischplatte**

Aal, Lachs und Forelle mit  
Sahnemeerrettich

100 g / € 7,30

**Schweinefilet**

gebraten, mit Früchten garniert

100 g / € 3,80

**Roastbeefplatte**

mit Remoulade

100 g / € 7,10

**Käsebrett**

verschiedene Sorten Käse  
mit Weintrauben

100 g / € 4,00

**Kasseler**

garniert, mit Remoulade

100 g / € 3,80

**Putenbrust**

gebraten, mit Früchten garniert

100 g / € 3,80



*Fischplatte*



**Weitere  
Buffet-Zusammenstellungen  
auf unserer Internetseite.**

- **Spanisches Sommerbuffet**
- **Bayerisches Bierzeltbuffet**
- ...

**[www.partykueche-heuer.de](http://www.partykueche-heuer.de)**



## Stellen Sie doch einfach Ihre eigenen Speisen zusammen



Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Speisen, mit denen Sie Ihr individuelles Essen zusammenstellen können.

### Speisengruppen:

- Braten
- Beilagen
- Gemüse
- Salate
- Desserts

Sie wissen am besten, was Ihren Gästen schmeckt. Wählen Sie aus jeder Speisengruppe so viele Portionen, wie Sie Gäste haben. Machen Sie sich keine allzu großen Gedanken um die Mengen. Wir helfen Ihnen bei der Kalkulation und der Kombination.

### **So wird's gemacht: Beispiel für 20 Personen**

#### Braten

10 Pers. Schweinefilet  
10 Pers. Hähnchenbrust ] 20 Pers.

#### Beilagen

12 Pers. Gratin  
8 Pers. Bandnudeln ] 20 Pers.

#### Gemüse

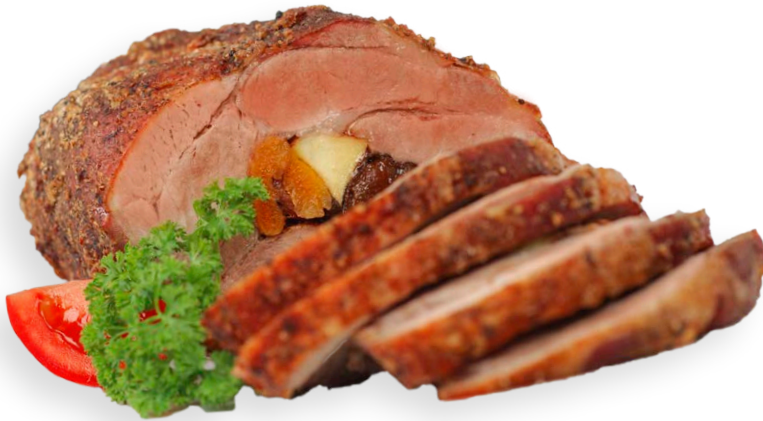
20 Pers. Ratatouille-Gemüse ] 20 Pers.

#### Desserts

10 Pers. Schokoladencreme  
10 Pers. Obstsalat ] 20 Pers.

*Hier geht's los.  
Wählen Sie gleich Ihr  
Lieblingsmenü.*





### Schwein

Burgunderbraten mit Soße	€ 6,00
Nacken mit Backobstfüllung	€ 6,40
Schweinefilet in Pfeffersoße	€ 7,60



### Geflügel

Hähnchenbrust in Sahnesoße	€ 6,50
Putenbraten mit Soße und Ananas	€ 6,50
Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Champignons und Mandarinen	€ 7,80
Putenschnitzel	€ 3,00



### Rind

Rinderbraten in Soße	€ 9,00
Gulasch vom Rind	€ 9,00



### Fisch

Lachsfilet in Rahmsauce	€ 9,50
Schwertfischspieße	€ 4,50



### Wild

Hirschkalbskeule in Soße mit Preiselbeeren	€ 10,80
---	---------

Preise pro Portion/Person







**Kartoffelgratin** € 2,70  
mit Käse überbacken

**Salzkartoffeln** € 2,20

**Bratkartoffeln** € 3,10

**Kartoffelklöße** € 2,10

**Rosmarinkartoffeln** € 2,80

**Kartoffelspalten** € 2,50

**Reis** € 2,00

**Basmatireis** € 2,50

**Nudeln** € 2,20

**Spätzle** € 2,10

**Kartoffelsalat mit Majonäse** € 2,80  
(lieferbar ab 3 kg)

Preise pro Portion/Person





Gemüseplatte



Bohnenbündchen

Italienisches  
Ratatouille-  
Gemüse



Sauce Hollandaise

**Gemüseplatte Hollandaise** € 4,30

Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Bohnen mit einer separaten Sauce Hollandaise

**Gemüseplatte mit Butter** € 3,50

Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Bohnen

**Bohnen im Speckmantel** € 3,00

Portion 3 Stück

**Italienisches Ratatouille-Gemüse** € 4,50

Paprika, Zucchini, Champignons, Tomaten, Zwiebeln, gebraten in Olivenöl

**Pilzpfanne** € 2,20

Champignons, Speck und Zwiebeln

**Sauerkraut** € 2,50

**Rotkohl** € 2,70

Preise pro Person



Pilzpfanne



## Salatplatte

€ 3,50

Möhren-, Kraut- und Gurkensalat mit Dressing

## Bauernsalat

€ 3,50

Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Dressing

## Salat der Saison

€ 2,60

Blattsalate, Gurke, Tomate u.a. und Dressing

## Süßer Salat

€ 3,50

Blattsalate, Ananas, Mandarinenfilets, Staudensellerie, Zwiebeln, Äpfel und Dressing

Preise pro Person



Salatplatte



Bauernsalat

## Bayerischer Wurstsalat

1000 g / € 15,00

Rettich, Radieschen, Jagdwurst, Tomaten, Zwiebeln – süßsauer

## Italienischer Nudelsalat

1000 g / € 15,00

Nudeln, Tomaten, Mozzarella, mit Basilikumpesto

## Griechischer Krautsalat

1000 g / € 6,50

Kraut, Zwiebeln, Paprika, Oliven mit Olivenöl

## Brokkoli-Gemüse-Salat

1000 g / € 17,00

Brokkoli, Ei, Mais, Paprika

## Geflügelsalat

1000 g / € 15,00

Champignons, Curry, Mandarinen

## Fleischsalat

1000 g / € 15,00

Saure Gurke, Zwiebeln, Pfirsich



Süßer Salat



## Das Beste zum Schluss



mit 15%  
Schokoladen-  
anteil



Schokoladencreme,  
noch schokoladiger nach  
neuem Rezept



Obstsalat

### Cremig

#### Tiramisu

Löffelbiskuits und Mascarpone

€ 2,60

#### Schokoladencreme

mit 15% dunkler Schokolade

€ 2,80

#### Panna cotta

mit Orangensoße

€ 2,80

#### Sherrycreme

mit Sherry und Mandeln  
mit frischem Ei

€ 2,60

### Leicht und fruchtig

#### Obstsalat

aus frischen Äpfeln, Orangen,  
Ananas, Kiwi u. a.

€ 3,45

#### Zitronencreme

mit frischem Ei

€ 2,60

#### Himbeer-Joghurtcreme

aus Himbeeren und Joghurt

€ 2,60

#### Rote Grütze

mit Waldbeeren und Vanillesoße

€ 2,50

#### Quarkspeise

aus Sahne, Quark und Mandarinen

€ 2,60



Mini-Desserts finden Sie auf Seite 26.



Mehr Fotos und Informationen finden  
Sie auf unserer Homepage unter  
[www.partykueche-heuer.de](http://www.partykueche-heuer.de)



Zitronencreme

## Kennen Sie schon unsere Eistruhe?

Diese Eistruhe ist eine passende Ergänzung zum italienischen Buffet. Eis ist sehr beliebt, und jeder Gast kann sich nach Lust und Laune bedienen.

### Eis und mehr

Vanilleeis	€ 2,80
Schokoladeneis	€ 2,80
Haselnusseis	€ 2,80
Mangoeis	€ 3,20
Johannisbeereis	€ 3,20
Rote Grütze	€ 0,80
Vanillesoße	€ 0,60
Schokoladensoße	€ 0,80
Karamellsoße	€ 0,80
Sahne	€ 0,45

Preise pro Person



*... auch als Attraktion auf dem Kindergeburtstag*

Sie erhalten zusammen mit der Eistruhe alles, was Sie benötigen: einen Tisch mit Tischdecke, Eispokale, Portionierer, Eiswaffeln und, und, und ...

### Gebäck

Butterkuchen	€ 1,80
frisch gebacken	
Schokoladenkuchen	€ 1,80
besonders saftig	
Mango-Sahneschnitte	€ 1,80

Fragen Sie uns gerne nach weiteren saisonalen Kuchen!



Butterkuchen



*Kleine Gerichte für den  
kleinen Anlass*

Schulung  
Skatrunde  
Kleiner Geburtstag  
Besprechung  
Empfang  
Seminar Meeting

Nicht immer haben Sie ein großes Fest. Wir unterstützen Sie aber auch bei kleineren Feiern und Veranstaltungen. Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Speisen, die sich besonders gut für solche Anlässe eignen.

- Gemischte Aufschnittplatte
- Warme Pfannengerichte
- Suppen und Eintöpfe
- Häppchen
- Fingerfood

Das sind die vielfältigen Möglichkeiten, die Ihnen die Party-Küche Heuer bieten kann.



*Gyrospfanne*



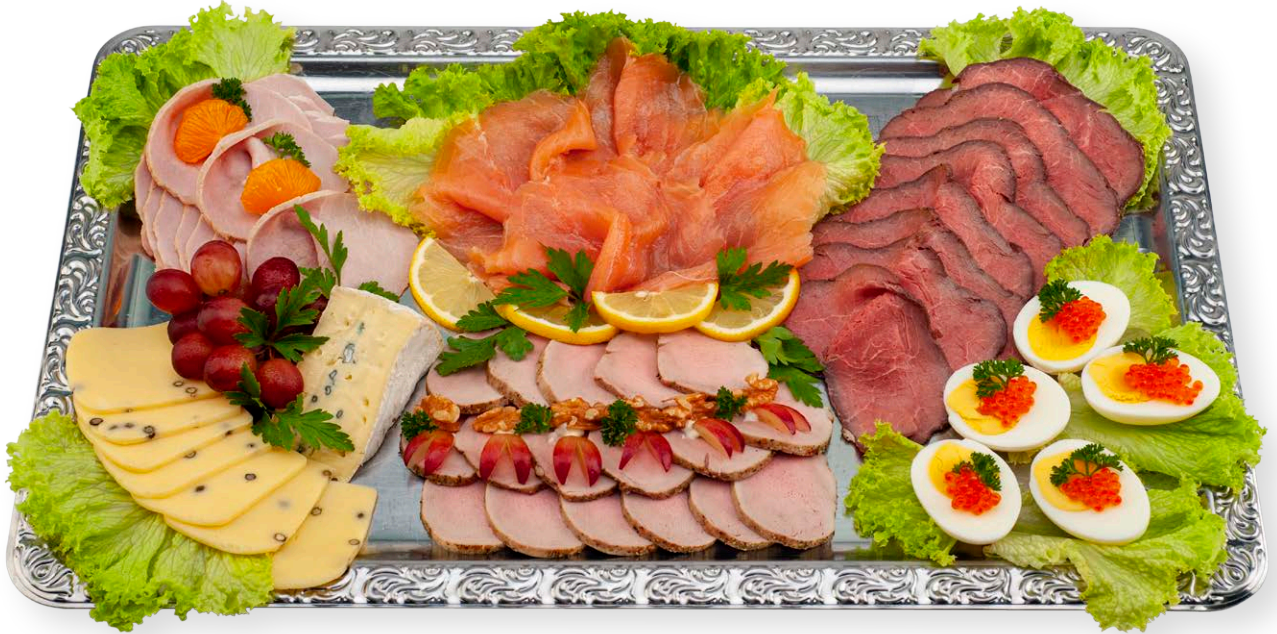
*Putengeschnetzeltes*

**Kennen Sie eigentlich schon unsere Gläser?**  
**Bewährte Heuer-Qualität für ein schnelles Essen.**  
**Auf Seite 27 geht's los.**



*Hochzeitssuppe*

*Heuers gemischte Aufschnittplatten  
stellen Sie direkt auf den Tisch.*



*Schlemmerplatte mit Lachs*



*Remoulade*



*Brotkorb*



*Butter*



*Fleischsalat*

## Schlemmerplatte

Kassler, Räucherlachs, Roastbeef, Schweinefilet, garnierte Eier und Käse, dazu Fleischsalat und Remoulade, Brot und Butter  
- Platte für ca. 5 Personen -

**Mit Brot und Butter, pro Person ca. 480 g / € 16,50**

**Ohne Brot und Butter, pro Person ca. 320 g / € 14,00**





Kartoffel-Gemüse-Pfanne

**Paella (Reispfanne)**

€ 13,00

Hähnchen, Schweinefleisch, Scampi mit Erbsen, Paprika und Reis  
Portion ca. 700 g  
ab 20 Personen

**Nordische Lachspfanne**

€ 12,00

Lachs, Bandnudeln, Brokkoli, rote Beeren und Rahmsoße  
Portion ca. 600 g

**Asia-Gemüsepfanne**

€ 12,00

Hähnchenbrust mit Möhren, Zuckererbsen, Porree, Weißkohl, Zwiebeln, Asia-Dip und Basmatireis  
Portion ca. 600 g

**Gyrosfanne**

€ 11,00

Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Zaziki, Krautsalat und Baguette  
Portion ca. 700 g

**Kartoffel-Gemüse-Pfanne - vegetarisch**

€ 9,00

Kartoffelspalten mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Karotten, dazu Sour Cream  
Portion ca. 500 g



Paella (Reispfanne)



## Gebundene Suppen und Eintöpfe

mit etwas Baguette als kleine Mahlzeit

**Kartoffeleintopf** € 8,00  
mit Gemüse und Würstchenscheiben

**Chili con Carne (scharf)** € 9,00  
mit roten Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln

**Gulaschsuppe** € 8,00  
Rindfleisch mit Champignons, Paprika, Zwiebeln

**Lauch-Hackfleisch-Suppe** € 8,00  
aus frischem Lauch und Rinderhackfleisch

**Currwurst** € 12,00  
in einer milden Tomaten-Curry-Soße

Preise pro Liter



Curry-Kokos-Suppe

## Leichte Suppen

Auch als Vorsuppe geeignet

**Hochzeitssuppe** € 8,50  
mit Fleischklößchen, Eierstich, Möhren

**Curry-Kokos-Suppe** € 7,00  
mit Erdnüssen

**Karotten-Ingwer-Suppe** € 7,00  
mit einer Kräuter-Sahnehaube

**Tomatensuppe** € 7,00  
mit Speck, Zwiebeln und würzigen Croûtons

Preise pro Liter

Kartoffeleintopf



Nordische Lachspfanne





*Snacken, dippen, Rotwein nippen  
und locker in den Knien wippen*



Begeistern Sie Ihre Gäste  
doch mal mit einer kernigen  
Schnittchen-Platte.



### Schnittchen-Platte

Kassler, Schinken, Salami,  
Makrelenfilet, Gouda und Brie  
auf rustikalem Landbrot  
Ab 3 Platten können Sie alternativ  
auch frisches Mett bekommen.  
30 Teile € 42,00

*Schnittchen-Platte*

*Empfänge, Besprechungen, Präsentationen ...  
Mit den gemischten Häppchen liegen  
Sie immer richtig.*



## Gemischte

### Cocktailhäppchen-Platte

Räucherlachs, Forelle, Roastbeef,  
Schweinefilet, Schinken, Käse

24 Teile € 45,00



Für einen Imbiss sind  
4 bis 6 Häppchen pro  
Person ausreichend,  
ansonsten empfehlen  
wir 6 bis 8.

Oder Sie ergänzen Ihr  
Angebot mit einer Suppe  
oder Fingerfood.



Fingerfood-Platte  
groß

## Fingerfood-Platten

Backpflaumen im Speckmantel,  
Mini-Hackfleischbällchen, Fleischspieße  
mit Oliven, Tomate-Mozzarella-Spieße  
und Antipasti-Spieße

### Fingerfood-Platte klein

25 Teile

€ 23,00

### Fingerfood-Platte groß

50 Teile

€ 46,00



**Fingerfood****Auberginenröllchen**

gegrillte Auberginen mit Feta  
und Balsamicocreme  
pro Stück, ca. 30 g  
ab 30 Stück

€ 1,25

*Auberginenröllchen***Lachsröllchen**

Räucherlachs mit Frischkäse  
und Forellenkaviar  
pro Stück, ca. 35 g  
ab 24 Stück

€ 1,50

*Lachsröllchen***Oliven und Minipaprika**

Queens-Oliven und Minipaprika  
mit Käsecremefüllung  
pro Portion, 4 Stück  
ab 10 Portionen

€ 2,40

*Oliven mit Käsefüllung***Garniertes Ei**

gekochtes Bio-Ei mit  
Forellenkaviar  
pro Stück, ca. 50 g  
ab 20 Stück

€ 1,50

**Laugenkastanien**

Kugeln aus Laugengebäck  
pro Portion, 3 Stück, ca. 70 g  
ab 20 Portionen

€ 1,20

**Gemügesticks im Glas (vegetarisch)**

Karotte, Paprika, Gurke  
und Tomate in Sour Cream  
pro Portion, ca. 150 g  
ab 12 Portionen

€ 2,80

*Gemügesticks im Glas***Penne im Glas (vegetarisch)**

Pennennudeln mit Basilikumpesto,  
Mozzarella und Cherrytomaten  
pro Portion, ca. 90 g  
ab 12 Portionen

€ 2,20

*Penne im Glas**Garnierte Eier**Laugenkastanien*

## Fingerfood

**Pflaumen im Speckmantel**  
Backpflaume im Speckmantel  
pro Portion 2 Stück, ca. 30 g

€ 1,00



*Pflaumen im Speckmantel*

**Hirtenspieß**  
Schweinefleisch mit Olive  
pro Stück, ca. 35 g  
ab 20 Stück

€ 1,00



*Hirtenspieß*

**Antipasti-Spieß**  
Paprika, Zucchini und Champignons  
in Olivenöl gebraten  
pro Stück, ca. 25 g  
ab 20 Stück

€ 1,30



*Antipasti-Spieß*

**Pute-Ananas-Spieß**  
Pute mit frischer Ananas  
pro Stück, ca. 35 g  
ab 20 Stück

€ 1,30



*Pute-Ananas-Spieß*

**Tomate-Mozzarella-Spieß**  
Cherrytomate mit Mozzarellakugeln  
und Basilikumpesto  
pro Stück, ca. 30 g  
ab 20 Stück

€ 1,00

**Kleine Bouletten**  
Boulette aus Schweinefleisch  
mit Senf  
pro Stück, ca. 65 g  
ab 20 Stück

€ 1,30



*Tomate-Mozzarella-Spieß*



**Mini-Desserts****Panna cotta** € 2,80mit Orangensoße  
ca. 140 g**Obstsalat im Glas** € 2,90Ananas, Kiwi, Mango, Äpfel  
ca. 140 g**Zitronencreme im Glas** € 2,80frischer Zitronenschaum  
mit Sahnehaube  
ca. 140 g**Schokoladencreme** € 2,60mit Kirschoße  
ca. 140 g*Panna cotta in  
Orangensoße**Schokoladencreme  
mit Kirschoße**Zitronen-  
schaum***Mini-Kuchen****Mini-Butterkuchen** € 1,20frisch gebacken  
ca. 7 cm x 7 cm**Mini-Schokoladenkuchen** € 1,20

ca. 7 cm x 7 cm

**Mini-Mango-Sahneschnitte** € 1,20ca. 6 cm x 6 cm  
auf einem kleinen Keramiksteller*Mini-  
Schokoladen-  
kuchen**Mini-  
Mango-  
Sahneschnitte**Obstsalat*



## Bewährte Heuer-Qualität jetzt auch im Glas!

- schnell zubereitet
- keine Konservierungsstoffe
- bei kühler Lagerung mindestens 1 Monat lagerfähig
- umweltfreundliche Mehrwegverpackung

Das aktuelle Angebot - auch mit saisonalen Gerichten - finden Sie auf unserer Homepage. Schauen Sie doch gleich mal nach:

[www.partykueche-heuer.de](http://www.partykueche-heuer.de)

### Aus unserem aktuellen Programm

**Rindergulasch** € 12,00

mit Zwiebeln und Champignons  
Preis pro 900 ml

**Putengeschnetzeltes** € 11,00

in Currysoße mit Mandarinen  
Preis pro 900 ml

**Schweinegeschnetzeltes** € 11,00

in Rahmsoße  
Preis pro 900 ml

**Chili con Carne** € 9,00

mit Rindfleisch, roten Bohnen und Mais  
Preis pro 900 ml

Pro Glas € 0,50 Pfand im Preis enthalten



Chili con Carne



Rindergulasch



Putengeschnetzeltes



Wer das Geschirr gleich mitbestellt,  
hat nach der Feier keinen Abwasch.

Die Preise verstehen sich  
inklusive Reinigung.



Teller groß

## Geschirr

Suppenterrine mit Kelle	€ 3,00
Suppentasse mit Untertasse	€ 0,72
Dessertteller / Salatteller	€ 0,36
Löwenkopfterrine 0,3 l	€ 0,60
Teller groß	€ 0,36
Currywurst-Schale	€ 0,36
Schiffchen, ca. 35 cm	€ 0,36
Kuchenteller	€ 0,36
Kaffeetasse mit Untertasse	€ 0,72
Espressotasse mit Untertasse	€ 0,72
Milchtopf / Zuckertopf	€ 0,72



Kaffeebecher



Kaffeetasse



Suppenterrine



Suppentasse



Currywurst-Schale



Schiffchen



Löwenkopfterrine



Dessertteller

## Besteck

Messer	€ 0,24
Gabel	€ 0,24
Esstlöffel	€ 0,24
Teelöffel	€ 0,24
Kuchengabel	€ 0,24
Espressolöffel	€ 0,24

## Gläser

Sektglas	€ 0,36
Weißweinglas	€ 0,70
Rotweinglas	€ 1,00
Mehrzweckglas	€ 0,36
Weizenbierglas	€ 0,36
Cocktailglas	€ 0,48
Schnapsglas	€ 0,36





Gartenpavillon

Bierzeltgarnitur

## Tische und Zelt

- Gartenpavillon ca. 3 m x 3 m € 25,00
- Bierzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke) € 16,00
- Huse dreiteilig, grau € 12,00
- Huse dreiteilig, creme hell € 12,00
- Stehtisch € 8,00
- Stehtischhuse weiß für Tische Ø 70 cm € 8,00
- Stehtischhuse grau für Tische Ø 80 cm € 8,00
- Buffettisch 182 cm x 76 cm € 8,50
- Skirting creme € 10,00
- Tischdecke creme 220 cm x 120 cm € 6,00



Stehtisch mit Huse und Tischdecke



Buffettisch mit Skirting und Tischdecke

## Stühle

- Polsterstuhl schwarz € 3,60
- Kunststoffstuhl weiß € 2,50
- Auflage € 1,00



Kunststoffstuhl weiß



Polsterstuhl schwarz

## Schirme

- Schirm rechteckig 3 m x 2 m, hell beige mit Ständer (50 kg) € 30,00



Stehtisch

Leihgebühr pro Stück inkl. gesetzlicher MwSt.; Leihzeitraum kann einschl. Lieferung und Rücktransport bis zu 3 Tagen betragen.



**Geräte**

- Kaffeemaschine** € 40,00  
elektrisch, für 2,2 l in 7 Min.,  
inkl. Kaffeefilter  
und 4 Pumpenkannen
- Glühweinkessel mit Hahn** € 15,00  
elektrisch, für ca. 25 l
- Getränk Kühlschrank** € 35,00  
mit Glastür,  
für ca. 72 Flaschen à 0,33 l
- Kühlvitrine** € 35,00  
für drei Torten
- Weber-Gasgrill** € 35,00  
inkl. 5 l Gas und Reinigung
- Gasgrill dreiflammig** € 35,00  
inkl. 5 l Gas und Reinigung
- Heizstrahler Gas** € 35,00  
inkl. 10 l Gas
- Beefer** € 35,00  
inkl. 5 l Gas und Reinigung
- Lichterkette 10 m** € 5,00



Heizstrahler



Glühweinkessel



Kaffeemaschine



Kühlvitrine



Beefer



Gasgrill dreiflammig

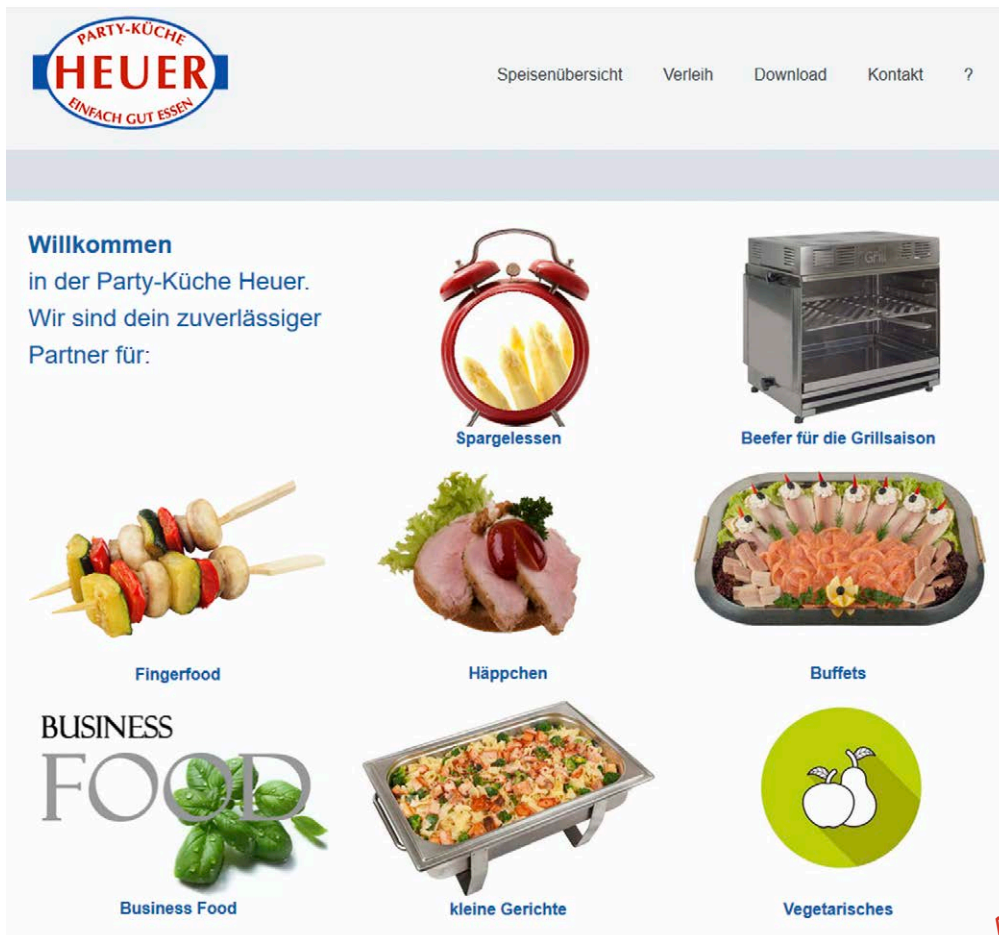


Weber-Gasgrill

Leihgebühr pro Stück  
inkl. gesetzlicher MwSt.;  
Leihzeitraum kann einschl.  
Lieferung und Rücktransport bis  
zu 3 Tagen betragen.

## Party-Küche online

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.partykueche-heuer.de](http://www.partykueche-heuer.de)



### Hier finden Sie auch:

- Saisonale Gerichte wie z.B. Grünkohl
- Weitere Buffetvorschläge
- Mehr Bilder und Tipps

Stellen Sie Ihre Anfrage auch jederzeit online. Mit dem

### Quick-Klick-Formular

geht es am schnellsten. Mehr darüber erfahren Sie auf unserer Website.

Auch für Ihr Smartphone optimiert!



## Liefer- und Zahlungsbedingungen

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

**Mehrwertsteuer:** Die in diesem Heft angebotenen Speisen beinhalten die geminderte gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel. Bitte beachten Sie: Bei der Inanspruchnahme von Dienstleistungen muss auch für die Speisen der volle gesetzliche Mehrwertsteuersatz berechnet werden.

**Preise und Speisen:** Etwaige Preisanpassungen behalten wir uns vor. Für evtl. geringfügige Änderungen einzelner Speisen bitten wir um Verständnis.

**Anlieferung:** Die Ware wird auf Wunsch des Kunden ins Haus geliefert. Transportkosten werden nach Aufwand berechnet und können vorher erfragt werden. Bei Lieferung zu einem bestimmten Zeitpunkt sollte eine Toleranz von einer Stunde eingeplant werden.

**Leihgegenstände:** Wir behalten uns das Recht vor, gegebenenfalls den Transport sowie den Auf- und Abbau der Leihgegenstände nach Aufwand zu berechnen. Leihgegenstände und Verpackungsmaterial bleiben unser Eigentum. Die Rückgabe des von uns zur Verfügung gestellten Geschirrs muss in unbeschädigtem und sauberem Zustand erfolgen. Die Reinigung kann auch durch die Party-Küche Heuer erfolgen und wird extra berechnet. Beschädigte oder fehlende Ausrüstungsgegenstände müssen voll ersetzt werden.

**Getränke:** Die Hälfte der von Ihnen bestellten Getränke kann zurückgegeben werden. Bedingung hierfür ist die Verkaufsfähigkeit der Getränke. Gegebenenfalls stellen wir das Pfand für Kisten und Flaschen, die bei Ihnen verbleiben, in Rechnung.

**Zahlungsbedingungen:** Der Rechnungsbetrag ist bei Anlieferung ohne Abzug fällig. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich anerkannt. Als Gerichtsstand wird Winsen/Luhe vereinbart.

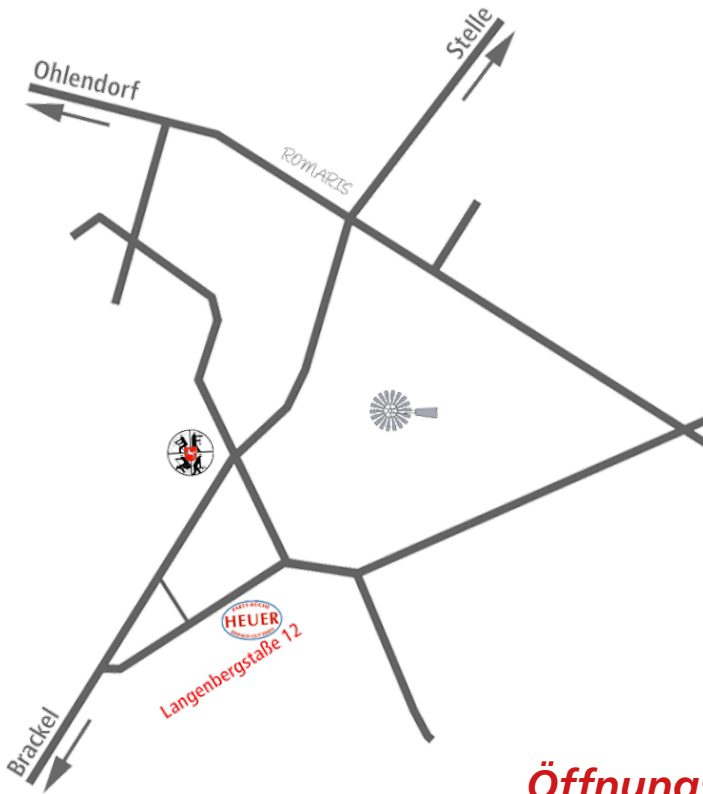
Bildnachweise: octagon image, Fotolia

Gestaltung: octagon image

Dezember 2020



## Hier finden Sie uns:



Party-Küche Heuer  
Langenbergstr. 12  
21220 Seevetal



Tel.: 04185 - 3112



Fax: 04185 - 7443



[info@partykueche-heuer.de](mailto:info@partykueche-heuer.de)



[www.partykueche-heuer.de](http://www.partykueche-heuer.de)

## Öffnungszeiten:

**8:00 bis 13:00 Uhr und 16:00 bis 18:00 Uhr**  
**dienstags und sonntags ab 13:00 Uhr geschlossen**  
**Beratungstermine nach Vereinbarung**



*... und jetzt könnten wir schon auf dem Weg zu Ihnen sein.*