

Partyserviceangebot Fleischerei Lehmann GmbH

Inhaltverzeichnis

- Spanferkel und große Braten
- Rind-, Lamm- und Wildspezialitäten
- Geflügel- und Fischvariationen
- Saftiges vom Schwein, Hackfleischprodukte und Schnitzelvariationen
- Gerichte aus dem Topf
- Sättigungsbeilagen
- Gemüsebeilagen
- Fingerfood
- Salate
- Warme und kalte Platten
- Desserts und Backwaren
- Getränke
- Service-, Leih- und Mietartikel
- Allgemeine Geschäftsbedingungen und häufig gestellte Fragen



Spanferkel und große Braten

1012/ 1010	Backschinken / Schinken gebrüht für Spieß 10-14kg/St.
1031	Fleischkäse warm
1019	Kasselerbraten im Blätterteig
1017	Kasselerkambraten ohne Knochen 2-3kg
1016	Kasselerlachsbraten 1-4kg
1014	Krustenbraten 3-6kg
1020	Pragerschinken im Brotteig
1013	Schulterbraten mit Kamm 7-12kg
1006	Schwein am Spieß 36-60kg
1032	Schweinebraten

- 1025 Schweinelachsbraten
- 1000/ 1003 Spanferkel gebacken / am Spieß 8-13kg
- 1001/ 1004 Spanferkel gebacken / am Spieß 14-25kg
- 1002/ 1005 Spanferkel gebacken / am Spieß 26-35kg
- 1007 Spanferkel ohne Knochen ab 8kg
- 1022 Spanferkelkeule gebraten
- 1021 Spanferkelrollbraten

Rind-, Lamm- und Wildspezialitäten

- 1059 Kalbskeule gebacken / am Spieß
- 1055/1056 Lamm gebacken / am Spieß
- 1053 Rinderbraten vom Jungrind
- 1051 Rinderfilet gebraten im Stück
- 1054 Rinderroulade gebraten 200g/St.
- 1052 Roastbeef gebraten am Stück
- 1082 Rehkeule gebraten
- 1080/1081 Wildschwein gebacken / am Spieß
- 1087 Wildbraten (Wildschwein, Reh oder Hirsch)

Geflügel- und Fischvariationen

* - Mindestbestellmenge 10 Portionen/Stück

- 1262 Chicken Wings 150g/Port *
- 1273 Entenbrust an Pflaumensauce 150g + Sauce *
- 1253 Entenkeule gebraten *
- 1252 Gänsebrust gebraten *
- 1251 Gänsekeule gebraten *
- 1271 Gans gebraten 4-5kg
- 1260 Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Ananassauce
150g + Sauce *
- 1268 Hähnchenkeule gebraten 200g/St *
- 1264 Hähnchenschnitzel 100g/St *
- 1259/1266 Pute gebacken / gebrüht für Spieß 6-14kg

- 1272 Putenbrustbraten an Orangen-Sahnesauce 150g
+Sauce *
- 1257 Putensteak mit Champignon 150g + 100g *
- 1374 Lachs auf Blattspinat 200g/Port *
- 1516 Lachs-Nudelgratin 200g/Port *

Saftiges vom Schwein, Hackfleischprodukte und Schnitzelspezialitäten

- 1185 Eisbein 750g/Stück mit Sauerkraut und Kartoffeln
- 1187 Grillhaxe 750g/Stück mit Sauerkraut
- 1180 Minigrillhaxe 350g/Stück
- 1183 Nackensteak mit frischen Champignon 150g/100g
- 1184 Rostbrätel mit Senf und Zwiebel 150g
- 1182 Schweinefilet mit frischen Champignon 150g/100g
- 1210 Boulette 130g/Stück
- 1225 Kalbsschnitzel 150g/Stück
- 1221 Schnitzel gebraten 150g/Stück
- 1228 Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken
- 1227 Schweizerschnitzel mit Tomate und Käse überbacken

Gerichte aus dem Topf

250g/Portion, Mindestbestellmenge 10 Portionen

- 1855 Chilli con carne
- 1856 Frikassee
- 1861 Gulaschsuppe Puszta
- 1866 Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
- 1865 Kartoffelsuppe mit Bockwurst
- 1863 Linsensuppe mit Kasseler und Knacker
- 1851 Sahnegeschnetzeltes
- 1860 Soljanka
- 1873 Vegetarischer Eintopf
- 1859 Kesselgulasch

- 1858 Gulasch klassisch
- 1065 Rindergulasch
- 1086 Wildgulasch
- 1088 Wildsuppe nach Jäger Art

Sättigungsbeilagen und Saucen

200g/Portion

- 1505 Bratkartoffeln
- 1518 Folienkartoffeln
- 1503 Gemüseauflauf
- 1504 Kartoffelauflauf
- 1510 Nudelaufauf vegetarisch
- 1502 Kartoffelklöße 2 St./Portion
- 1501 Petersilienkartoffeln
- 1515 Rosmarinkartoffeln
- 1511 Spätzle
- 1520 Fusilli oder Penne gekocht
- 1512 Reisbeilage
- 1485 Bratensauce tischfertig
- 1483 Sauce Hollandaise
- 1480 Senf Bautzener, lose im Spendergefäß
- 1481 Tomatenketchup, Werder lose im Spendergefäß

Gemüsebeilagen

150g/Portion

- 1549 Bayrisch Kraut
- 1540 Champignon mit Rahmsauce
- 1548 Gemüseplatte warm
- 1557 Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln)
- 1559 Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- 1544 Grünkohl mit Schweinebauch
- 1546 Kaisergemüse

- 1543 Rotkohl mit Apfel
- 1545 Sauerkraut
- 1542 Brokkoli oder Romanesco

Fingerfood

* - 10 Stück Mindestbestellmenge

- 1310 ½ Eier dekoriert *
- 1304 ½ belegtes Brötchen mit Deko
- 1337 Fingerfood-Platte gemischt 30tlg. mit Deko
(Geflügelspieß, Partyboulette mit Tomate,
Tomate-Mozzarella-Spieß)
- 1312 Geflügelspießchen ca. 30g/Stück *
- 1321 Gefüllte Pfirsiche mit Frischkäse *
- 1335 Gemüsesticks mit Dipp
- 1322 Gurkenteller
- 1339 Käsespießchen *
- 1318 Melonenschiffchen mit Schinken *
- 1222 Minischnitzel 50g/Stück *
- 1220 Partyschnitzel 80g/Stück *
- 1336 Miniputenschnitzel 50g/Stück *
- 1314 Obstspießchen *
- 1211 Partyboulette 50g/Stück *
- 1326 Schmalzstulle *
- 1302 Schnittchen belegt *
- 1329 Käsehäppchenigel ca. 1,2kg
- 1311 Partybulettenkopf ca. 25 Partybouletten
- 1323 Tomate-Mozzarellakopf
- 1313 Tomate-Mozzarellaspieß *
- 1315 Speckröllchen gefüllt mit Trockenobst *
- 1301 Schweinemedailon auf Orangensauce *



Salate

- 732 Bohnensalat klar
- 703 Eiersalat
- 700 Fleischsalat
- 715 Frischer Salat der Saison
- 711 Geflügelsalat
- 707 Kartoffelsalat mit Apfel und Gurke
- 701 Krautsalat
- 731 Möhrensalat mit Ananas
- 708 Nudelsalat mit Majo
- 709 Nudelsalat ohne Majo
- 702 Rindfleischsalat
- 747 Salatbouquet (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika)
- 748 Salatdressing Joghurt oder Kräuter
- 746 Schichtsalat (2kg Mindestbestellmenge)
- 717 Schopskasalat

Warme und kalte platten

- 1421 Antipasti-Platte
- 1407 Aufschnitt-Platte gemischt (Hähnchenbrust, Kassleraufschnitt, Kochschinken, Salami, Schinkenspeck mit Garnitur)
- 1152 Braten-Platte warm mit Sauce (Schweinebraten, Kasselerbraten, Hähnchenbraten)
- 1426 Fisch-Platte mit verschiedenen Sorten (Lachs, Heilbutt, Forelle, Garnelen und Aal)
- 1425 Gemischte Braten-Platte kalt (Kasselerbraten, Schweinebraten, Pute-/Hähnchensteaks, Minischnitzel)
- 1422 Geflügel-Platte (Geflügelbouletten, -Steaks, -Schnitzel, -Keulchen und Chicken Wings)
- 1432 Griebenschmalz klassisch
- 1414 Hackepeter-Igel
- 1403 Käseplatte gemischt

- 1418 Kinderplatte (kleine Hähnchenkeulen, Eier, Wiener, Partybouletten, Miniwindbeutel und Süßigkeiten)
- 1408 Minibuffetplatte für ca. 8 Personen (Käse, Lachs, Heilbutt, Braten, Schinken und Garnitur)
- 1431 Riesenplatte gemischt ab 4kg
- 1405 Schinken- und Salamiplatte
- 1423 Schinkenplatte „Flämingschinken regional“
- 1406 Schlachteplatte allerlei mit typischer hausmacher Wurst (Sülzwurst, Zungenwurst, Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Knoblauchring, Kümmelring sowie Hackepeter)
- 1452 Schnitzelplatte (10 Partyschnitzel, 10 Partybouletten, 10 Hähnchenkeulen)
- 1402 Tomaten-Mozzarellaplatte
- 1424 Schinkenplatte „Exklusiv“ (Serano, Parma, Schwarzwald, Friedens, alter Fritz)

Desserts und Backwaren

* - Mindestbestellmenge 10 Portionen

- 1566/ 1578 Bayrisch Creme Vanille/Schoko 100g *
oder lose *
- 1563 Obstplatte
- 1574 Panna Cotta 100g *
- 1561 Rote Grütze m. Vanillesauce 100g od. lose *
- 1826 Baguette –dunkel- 280g/St.
- 1823 Baguette –hell- 450g/St.
- 1822 Blechkuchenstück hausgemacht *
- 1818 Minikuchenstücke hausgemacht *
- 1825 Brötchen
- 1812 Brotkorb gemischt (2 Brote)
- 1802 Partybrötchen 40g/St. gemischt
- 1821 Meterbrot

Getränke

- 1700 Berliner Kindl Fass 50l. (+Bierkühler inkl. CO² 25,00€/St.)
- 1703 Berliner Kindl Fass 30l. (+Bierkühler inkl. CO² 25,00€/St.)
- 1744 Burgensteiner Pils Fass 50l. (+Bierkühler inkl. CO² 25,00€/St.)
- 1715 Cola, Fanta, Sprite (1 Liter Flasche)
- 1735 Radeberger Fass 30l. (+Bierkühler inkl. CO² 25,00€/St.)
- 1701 Radeberger Fass 50l. (+Bierkühler inkl. CO² 25,00€/St.)

Service-, Leih- und Mietartikel

- 1664 Einweggeschirr (Teller, Messer, Gabel pauschal)
- 1601 Leihgeb. Anlegebesteck Kelle/Löffel
- 1673 Leihgeb. Bierglas 0,3l *
- 1603 Leihgeb. Bierkühler inkl. CO²
- 1645 Leihgeb. Biertresen auf Räder mit Kühlschubfächer
- 1602 Leihgeb. Bierzeltgarnitur (Tisch, zwei Bänke)
- 1643 Leihgeb. Dessertglas 15cl *
- 1646 Leihgeb. Gasgrill inkl. 3kg Gasflasche
- 1600 Leihgeb. Geschirr (Teller, Messer, Gabel pauschal) *
- 1607 Leihgeb. Holzkohlegrill
- 1648 Leihgeb. Husse für Stehtisch
- 1691 Leihgeb. Kaffeegedeck 3tlg (Kaffeetasse, Untertasse, Teller) *
- 1621 Leihgeb. Kaffeegedeck 5tlg (Kaffeetasse, Untertasse, Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel)*
- 1698 Leihgeb. Kaffeepott
- 1682 Leihgeb. Longdrink 0,3l *
- 1672 Leihgeb. Propangasflasche 11kg
- 1660 Leihgeb. Sektglas *

1604	Leihgeb. Stehtisch
1653	Leihgeb. Suppentasse, Suppenlöffel *
1622	Leihgeb. Teller tief, Suppenlöffel *
1666	Leihgeb. Thermokiste Styropor
1681	Leihgeb. Tisch Bierzeltgarnitur
1675	Leihgeb. Tischdecke, 2xBanküberzug für Bierzeltgarnitur
1623	Leihgeb. Weinglas 16cl *

Allgemeine Geschäftsbedingungen

▪ §1 – Gültigkeit

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sind auch für Bestellungen per Telefon, Fax und Internet gültig. Alle Preise verstehen sich inklusive einer Mehrwertsteuer von 7 % bei Speisen bzw. 19 % bei Non Food Artikeln. Bei gleichzeitiger Bestellung von Speisen, Geschirr und Zelten oder Service-Personal ist der volle Steuersatz von 19 %, auch auf die Speisen, zu zahlen. Für unser Geschirr (Platten, Warmhaltebehälter, etc.) berechnen wir Ihnen einen entsprechenden Pfandbetrag, welchen Sie bei Rückgabe erstattet bekommen. An Sonn- und Feiertagen wird kein Partyservice angeboten.

▪ §2 – Lieferung

Aus personalbedingten Gründen kann nicht bei jeder Partyservice Bestellung eine Lieferung erfolgen. Die Lieferbedingungen werden dementsprechend bei jedem Auftrag im Vorfeld mit dem Kunden vereinbart.

▪ §3 - Lieferkosten

Die Lieferkosten betragen in der Stadt Trebbin pauschal 5,00 €. Für Trebbiner Ortsteile werden pauschal 10,00 € Lieferkosten berechnet. Außerhalb der Stadt Trebbin betragen die Lieferkosten 0,80 € je gefahrenen Kilometer bzw. mindestens 15,00 €. Sollte eine Geschirrabholung gewünscht werden, berechnen wir demselben Kostenanteil wie bei Lieferung.

▪ §4 – Reklamation

Partyservicebestellungen sind Fixgeschäfte. Eventuelle Reklamationen werden nur am gleichen Tag anerkannt. Sollte etwas Ihren Wünschen nicht entsprechen, zögern Sie bitte nicht und setzen Sie sich mit uns umgehend in Verbindung. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 033731-17009 oder per Mail: kontakt@fleischerei-lehmann.com

▪ §5 – Leihgeschirr und Ausstattung

Alle Mietgegenstände sind maschinengespült (Geschirr-, Besteck- und Gläserteile) aber nicht handpoliert. Eventuelle Tropfränder sind daher unvermeidbar. Platten und Geschirr sollten im sauberen Zustand innerhalb von 3 Tagen zurückgegeben werden. Für Edelstahlplatten, Chaffing, Spanferkelbleche, Spanferkelspieße und andere notwendigen Artikel berechnen wir einen entsprechenden Pfandbetrag. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigungen an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet.

▪ §6 – Zahlung

Die Zahlung sollte möglichst in bar bei Warenanlieferung erfolgen. Nach vorheriger Absprache ist die Überweisung oder die Kartenzahlung im Laden für die gesamte Rechnungssumme möglich. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 7 Tagen ohne Abzug zu erfolgen. Pfandbeträge werden bei Rückgabe im Laden und den anderen Verkaufseinrichtung der Fleischerei in bar ausgezahlt.

▪ § 7 – Änderungen / Rücktritt

Sie haben die Möglichkeit Ihre Bestellung bis zu 3 Werktagen vor dem Liefertermin noch zu ändern. Aus logistischen Gründen sind später keine Änderungen mehr möglich. Bei Stornierung einer aufgegebenen Bestellung bis 3 Werktage vor Liefertermin fallen keine Stornierungskosten an. Bei Stornierung zu einem späteren Zeitpunkt werden die angefallenen Kosten bis zum Zeitpunkt der Stornierung in Rechnung gestellt.

▪ § 8 – Haftungsausschluss

Schadensersatzansprüche des Kunden, aufgrund von uns oder unseren Erfüllungsgehilfen verursachten Schäden, sind auf Fälle grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz beschränkt. Bei höherer Gewalt und / oder behördlichen Auflagen / Änderungen übernehmen wir keine Haftung.

▪ §9 – Erfüllungsort und Gerichtsstand

Als Erfüllungsort gilt der Sitz des Unternehmens in Trebbin als vereinbart. Die Vertragsparteien unterwerfen sich der Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichts in Luckenwalde.

Häufig gestellte Fragen

▪ **Wie kann ich bestellen?**

Gerne können Sie uns Ihre Anfrage oder Bestellung per Email an kontakt@fleischerei-lehmann.com oder per Fax 033731-12714 senden. Telefonisch erreichen Sie uns für Ihre Anfrage von Montag bis Freitag von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr unter der Telefonnummer 033731-17009. In unserem Hauptgeschäft können Bestellungen bei unserem Verkaufspersonal aufgegeben werden. Unsere

Büromitarbeiter nehmen auch gerne Ihre Bestellungen über Telefon, Fax und Mail entgegen.

- **Welcher Mehrwertsteuersatz wird bei meiner Bestellung berechnet?**

Alle ausgewiesenen Preise für Speisen und Getränke in unserer Broschüre, sowie auf unserer Homepage, sind Abholpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer bei Speisen von 7 %. Non Food Artikel werden mit der gesetzlichen MwSt. in Höhe von 19 % ausgewiesen. Bei gleichzeitiger Bestellung von Speisen, Ausstattungsgegenständen oder Bedienungspersonal (Non Food Artikel) ist der volle Steuersatz von 19 % auch auf Speisen zu zahlen.

- **Welche Mengen plane ich pro Gast**

Wie empfehlen für Ihre Kalkulation 500-750g Speisen pro Person zu berechnen:

Mengenempfehlung	Buffetauswahl
250g	Warmer Braten
je 40g	Schinken o. Salami, Käse, Fisch
300 – 350g	Salate oder Beilagen
80g	Brot/Brötchen
100 – 150g	Dessert
500 – 750g	bei Spanferkel mit Knochen

- **Wie kann ich bezahlen**

Insofern keine andere Vereinbarung getroffen wird, erfolgt die Bezahlung in bar bei Warenübergabe. Eine Überweisung und Kartenzahlung hat bis max. 7 Tage zu erfolgen. Bei Aufträgen mit Personal oder Getränken auf Kommission, erhalten Sie die Rechnung nach der Veranstaltung per Post oder E-Mail zugesendet.

- **Muss ich Pfand bezahlen**

Sobald eine Bestellung Leihgut (wie z.B. Wärmeboxen, Spanferkelbleche, Spieße, Edelstahlplatten und Mehrwegplatten) enthält, berechnen wir Pfand in von uns festgelegter Höhe von 5,00 bis 50,00 € pro Leihartikel. Diesen erhalten Sie bei Rückgabe des Leihgutes zurück.

- **Kann ich für Sonn- und Feiertage bestellen?**

An Sonn- und Feiertagen bieten wir derzeit keinen Partyservice an.