



*Elmars Party Service*



*...mehr als Essen und Trinken*

*Lieber Gastgeber,*

wo lässt sich die Kunst der Gastlichkeit besser erleben,  
als auf Ihrer eigenen Veranstaltung?

Damit Ihnen Ihr Fest nicht zu viel Arbeit bereitet und trotzdem  
bei allen Gästen in positiver Erinnerung bleibt,  
stehen wir Ihnen gerne tatkräftig zur Seite.

In unserem Katalog finden Sie eine Übersicht aus unserem  
reichhaltigen Angebot. Sollten Sie andere Wünsche haben,  
beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wir haben es zu unseren Aufgaben gemacht,  
Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Festlichkeit behilflich zu sein,  
und freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu bewirten.

Für größere Festlichkeiten stellen wir Ihnen auch gerne  
die Bliesgau-Festhalle zur Verfügung.

Elmar Becker





# Rustikale Buffets

## Rustikal 1 (kalt)

---

Mini-Wiener, Rohesser, Mini-Schnitzel, Party-Frikadellen, roher Schinken, Schinkenröllchen, Kaiserbraten, Hähnchenschenkel, Hausmacher Leber- und Blutwurst, Senf, rustikale Käseplatte mit Trauben; drei verschiedene Salate nach Wahl;

Brotauswahl

*pro Person* **13,50**

## Rustikal 2 (kalt)

---

gekochte Rinderzunge, roher Schinken mit Melonenschiffchen, gegrillte Putenbrust, Schweinefilet mit Lebercrème, Schinkenröllchen, Hähnchenschenkel, Party-Frikadellen, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Rohesser, gefüllte Eier, Kaiserbraten, gefüllte Aprikosen; hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, Karottensalat, Gurkensalat und Blattsalate; Remoulade, Knoblauchcrème, Schnittlauchquark; gemischtes Käsebrett mit Trauben;

Brotauswahl

*pro Person* **16,80**

## Rustikal 3 (kalt)

---

Räucherlachs auf Crostini, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Krabben in Dill-Honig-Crème, rosa gebratenes Roastbeef, Schweinerücken, Kaiserbraten, Putenbraten, gefüllte Birnen, Schinkenauswahl; Nudelsalat, Reis-Thunfischsalat, Balkansalat, Teufelssalat, Kartottensalat, Blattsalate; Remouladensoße, Cocktailsoße, Knoblauchcrème;

Amarettocrème

*pro Person* **17,00**

## Rustikal 4 (kalt-warm)

---

Hausmacher Wurstplatte, Rohesser, hausgemachte Party-Frikadellen, Partywiener, Gurkentopf, Schinkenplatte, Saarbrücker Lyonersalat; Leberknödel in Specksoße, Rippchen, Hoorische in Speckrahmsoße, Sauerkraut mit Nürnberger Würstchen, Kartoffelpüree;

Apfelkuchen vom Blech

*pro Person* **16,50**

## Rustikal 5 (kalt-warm)

---

rosa gebratenes Roastbeef, Schweinerückenbraten, Kaiserbraten, Hähnchenschenkel, Schinkenröllchen, gefüllte Eier, Schwarzwälder Schinken, Rohesser, Hausmacher Platte mit Schwarzenmagen, Blut- und Leberwurst; Brasilbraten mit frischen Champignons und Käse überbacken, Ungarischer Gulasch, Kartoffelklöße, Spätzle; verschiedene Käsesorten mit Trauben; Knoblauchsoße und Remouladensoße; Kartoffelsalat, Nudelsalat, verschiedene Blattsalate, Krautsalat, Gurken- und Karottensalat; Brotauswahl;

Bayrisch Crème mit Roter Grütze

*pro Person* **18,50**

# Buffets aus Deutschland



## Bliesgau (kalt)

---

rosa gebratenes Roastbeef, Schinkenröllchen, gegrillte Putenbrust, Kaiserbraten, Schweinerücken mit Kräutern und Gewürzkruste, Leberpastete, gegrillte Hähnchenschenkel, mehrere Sorten Käse mit Obst und Knabbergebäck garniert; drei verschiedene Salate nach Wahl; Knoblauchsoße, Meerrettichsoße, Remouladensoße; Brotauswahl

*pro Person* **14,50**

## Saarland (kalt-warm)

---

Graupensuppe; Eierschnittlauchsalat, geschmelzter Bohnensalat, Blattsalate mit Dressing dazu Speck und Croutons, Rindfleischsalat, Rote-Beete-Salat; Spießbraten, Leberknödel, Gefüllte Klöße, Spanferkelbraten; Sauerkraut, Majorankartoffeln, Mehlklöße; Viezcrème mit frischen Früchten; Brotauswahl

*pro Person* **18,50**

## Pfalz (kalt-warm)

---

Kartoffelsuppe mit Brot und Speckwürfel; gemischte Bratenplatte mit Kaiserbraten, Schweinebraten, gegrilltem Putenbraten, roher Schinken, Blut- und Leberwurst dazu Griebenschmalz; Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Gurkensalat; Pfälzer Saumagen, Leberknödel mit Specksoße, Kräuterkrustenbraten in Bierspecksoße; Püree und Sauerkraut;

Weincrème vom Weißherbst; Handkäs mit Musik; Brotauswahl

*pro Person* **17,80**

## Bayern

---

Leberknödel, Mini-Schweinshaxen, Schweinebraten mit Püree und Sauerkraut, Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischen Laugenbrezeln;

Bayrisch Crème

*pro Person* **13,00**

## Bayrischer Brunch

---

Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischen Laugenbrezeln, gebackener Leberkäse, Kartoffelsalat, Blattsalate der Saison, Krautsalat, Schnittlauchquark, Obazder, Rettichsalat, Rohesser, Hausmacher Platte, Schinken auf Melonenschiffchen;

Brotauswahl

*pro Person* **13,50**

## Kulinarische Deutschlandreise

---

Schwammerlragout mit Semmelknödel (Bayern), Hoorische mit Specksoße, Spanferkelbraten mit Saarbrücker Majorankartoffeln (Saarland), Leberknödel in Specksoße, Pfälzer Saumagen (Pfalz), Kalbsrücken in Kräutersoße (Hessen), gebratene Maultaschen mit Käse überbacken (Baden-Württemberg), Kümmelfenbraten (Sachsen); Püree, Butterkartoffeln, Spätzle, Sauerkraut, Krautsalat, Bohnensalat, Blattsalate, Apfelmus; Rote Grütze mit Vanillesoße, Tiramisu;

Auswahl verschiedener Käsesorten, Brotauswahl

*pro Person* **19,50**



# Buffets aus aller Welt

## Bella Italia

---

Italienischer Salat, Riesenzpizza, Lasagne, Parmesanschnitzel, Spaghetti, Tortellini à la Panna, Ciabatta, Flûtes, Tiramisu *pro Person* **15,00**

## Bella Italia 2

---

Parmaschinken mit Melone, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Antipasti, Schweinerücken „Toskanische Art“, Carpaccio vom Rinderfilet; Minestrone, Involtinis von der Pute (Röllchen mit Parmaschinken und frischem Salbei), frische Tortellini mit feiner Käsefüllung in Sahnesoße überbacken, hausgemachte Lasagne; Italienischer Salat, Radicciosalat mit Eiern und Oliven, Lolo Rosso und Lolo Verde, pikanter Tortellinisalat, verschiedene Käsespezialitäten; Grissini, Flûte, Ciabatta, Knoblauchbutter, Kräuterbutter; Hausgemachtes Tiramisu und frischer Obstsalat *pro Person* **20,50**

## China

---

Frühlingsröllchen „Chinapfanne Nanjing“ (Schweinegeschnetzeltes mit süß-saurer Soße und chinesischem Gemüsestreifen), Rinderzwiebelgeschnetzeltes in einer pikanten Soße, Basmati-Reis, Chinanudeln; Obstsalat *pro Person* **13,50**

## Griechenland

---

Bauernsalat, Krautsalat, Tintenfischsalat, Tomaten-Feta-Salat; Gyros mit hausgemachtem Tzatziki, Bifteki mit Knoblauchcrème, Lammkeule „Rhodos“, Souvlaki am Spieß; Reis, Rosmarinkartoffeln, Butternudeln; Krokantmousse *pro Person* **16,80**

## Mexiko

---

Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter, Chili con Carne, Spare-Ribs, Patatas, Hackfleischbällchen Mexikana, rote Paprikaschoten mit Frischkäse gefüllt; Salat el Paso, Reis *pro Person* **14,50**

## Western

---

Chicken Wings, Spare-Ribs, Chili con Carne, verschieden eingelegte Western-Steaks; Bohnensalat, Maissalat, Tomatensalat; Maiskolben in Butter, Speckbohnen, Potatoes und Ofenkartoffeln mit Quarkcrème; Whiskeycrème *pro Person* **16,00**

## Von-der-Leyen

---

Kaschdler Fleischpastete, kleine Frikadellen, Krustenbraten, Rohesser, Partywiener; Spanferkelrollbraten mit Majorankartoffeln, Gefüllte Klöße mit Specksoße und Sauerkraut, Dibbelabbes mit Apfelkompott; Blattsalat mit Krachelcher, Lyonersalat, Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln, Krautsalat, Bohnensalat; Partybrötchen, verschiedene Baguettes, Griebenschmalz, Hausgemachte Kräuterbutter; Apfelstrudel mit Vanillesoße *pro Person* **18,50**

# Spezialitäten Buffets



## Spezialitäten-Buffer

---

Feldsalat mit zweierlei Soßen, Tomaten-Mozzarella-Salat in Balsamico, Curry-Reissalat mit frischem Fisch; Melone mit Lachsschinken, Schinkenröllchen mit Spargel, Reibekuchen mit Räucherlachs, Tomate mit Thunfisch und Käse überbacken, Knoblauchcroupons mit Krabben, Lachsroulade im Blätterteig, hausgemachte Fleischpastete; Putengeschnetzeltes mit Curryrahmsoße, Lasagne vom Lachs, Gefüllte Poularde mit frischen Pilzen; Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Penne; Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesoße

*pro Person* **19,80**

## Schlemmer-Buffer

---

Räucherlachsroupons, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Tomaten mit Sardellen und Mozzarella überbacken, Putenmedaillons mit Paprikawürfeln gratiniert, Karottensalat, Tomatenschafskäsesalat, Blattsalate der Saison mit Hausdressing garniert mit Sonnenblumenkernen; Schweinelende in Pfefferrahmsoße, Hausgemachter Putenrollbraten mit Kräuterkäsefüllung; Butterreis, bunte Tagliatelle, Gemüseplatte, Kartoffelgratin; Hausgemachtes Tiramisu, Obstsalat von Ananas, Melone, Orangen und frischen Minzestreifen

*pro Person* **18,50**

## Élégance (kalt)

---

geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs, Krabbencocktail, rosa gebratenes Roastbeef, Schinkenröllchen, gegrillte Putenbrust, Kaiserbraten, Schweinerücken mit Kräutern und Gewürzkruste, Leberpastete, gegrillte Hähnchenschenkel, mehrere Sorten Käse mit Obst und Knabergebäck garniert; vier verschiedene Salate nach Wahl; Knoblauchsoße, Meerrettichsoße, Remouladensoße; Brotauswahl

*pro Person* **17,00**





# Klassische Buffets /Vegetarisches

## Klassik 1

---

Räucherlachsroulons, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Barbarieentenbrust mit Balsamico und gehobeltem Parmesan, gratinierte Putenmedaillons, Tomaten mit Sardellen und Mozzarella überbacken, gefüllte Cocktailtomaten; Lachssteak in Champagner-Dillsoße, Schweinemedailons auf Pfefferrahmsoße dazu Petersilienkartoffeln, frisches Gemüse der Saison, schwäbische Spätzle, Gemüsereis; Hausgemachtes Tiramisu und frischer Obstsalat *pro Person* **19,50**

## Klassik 2

---

rosa gebratenes Roastbeef, Medaillons mit Lebercrème garniert, Terrine vom Wild, gemischte Platte von Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Krabbenscocktail „Alt Schmid“; Karottensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Krautsalat, Selleriesalat; Kasseler im Brotteig, Schweinefilet in rosa Pfefferrahmsoße, Braten nach Wahl; Butterspätzle, Kartoffelgratin, gratinierter Rosenkohl mit Speckwürfeln, Pariser Karotten, Schwarzwurzelgemüse; Tiramisu von der Mango *pro Person* **18,50**

## Klassik 3

---

Fischplatte mit Variationen von geräuchertem Fisch mit Meerrettichsahne-Dip, Schinkenröllchen, Variationen von Blattsalaten, Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, gefüllte Champignons; Zanderfilet in Rieslingsahne, Röstzwiebelbraten (zarte Rindersteakhälfte in leckerer Soße); Gratinierte Kartoffeln, Bandnudeln, Gemüseplatte; Käseplatte mit frischem Obst und Knabbergebäck garniert; Brotauswahl; Erdbeer-Vanille-Mousse *pro Person* **19,50**

## Klassik 4

---

Geflügelcocktail mit Spargel und frischen Champignons, Fleischpastete mit Cumberland-Soße, gegrillte Hähnchenschenkel, geräucherte Putenbrust, rosa gebratenes Roastbeef, Kaiserbraten, Schweinerückenbraten, Schinkenröllchen mit Spargel, gefüllte Eier, Mini-Frikadellen; verschiedene Sorten Käse reichlich garniert; Griechischer Salat, Tortellinisalat, Kartoffelsalat, Selleriesalat, Karottensalat; Knoblauchsoße, Soße Tartar, Remouladensoße; Brotauswahl, Hausgemachte Kräuterbutter; Quarkcrème mit Waldbeeren *pro Person* **14,50**

## Vegetarisch

---

frittierte Champignonköpfe mit Dip, Terrine von Gemüse der Saison, verschieden gefüllte Mini-Pastetchen; Avocadosalat, Tomatensalat mit Fetawürfel, Kartoffelsalat; Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Ratatouille, Gemüselasagne mit Gemüse der Saison, Gnocchi mit Käsecrème, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark; Reis, Bandnudeln; Brotauswahl; Himbeermousse

*pro Person* **14,90**



*Elmars Party Service*



*Elmars Party Service*





*Elmars Party Service*

## **Alt-Schmidd-Buffets**

### **Alt-Schmidd-Bufferet**

Tomate-Mozzarella in Balsamico und frischem Basilikum, Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Eierschnittlauchsalat, Karottensalat, Canapés mit Räucherlachs, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Mini-Frikadellen, Schinkenröllchen; Schweinelende in Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons, Kartoffelgratin, Rahmgemüse, Teigwaren; Brotauswahl; Frischer Obstsalat der Saison

*pro Person* **15,20**

plus Rinderbraten in Burgundersoße

*pro Person* **16,70**

### **Alt-Schmidd-Bufferet Spezial**

reichlich garnierte Cocktail-Canapés, Mini-Quiche, Wildpastete mit Preisselbeercreme, gefüllte Aprikosen mit Roquefort, Artischocken mit Kaviarcreme, Garnelen-Tomaten-Spieß, Polenta mit Schinken und Minimozzarella, Mousse-Nocken auf Pumpernickeltaler, rosa gebratenes Roastbeef, Räucherfisch auf Crostinis, Schweinemedallions mit Lebercreme garniert, Schinken auf Melone; Avocado-Krabbensalat, Thaisalat mit Nudeln, Geflügelsalat, Selleriesalat, Zucchini-salat, Reis-Thunfischsalat und Blattsalate der Saison; Aioli, Remoulade, Dill-Honig-Creme; Schweinefilet in Calvadosrahmsoße, gefüllte Kalbsbrust in Pfefferrahm, geschmorte Lammkeule in Basilikumcreme, Salm in Champagner-Kerbelcreme; Bandnudeln, Kartoffelgratin, Duo von Reis und Wildreis, Gemüseauswahl: Rahmwirsing, Rosenkohl, Pariser Karotten, Schwarzwurzelgemüse; Tiramisu von der Mango, Cococrêpes-Torte; Auswahl verschiedener Käsesorten, Brotauswahl

*pro Person* **26,50**





Elmars Party Service

## Pasta-Party

### Nudelparty

Spaghetti, Penne; Tomatensoße „Napoli“ mit frischem Gemüse, Hackfleischsoße „Bolognese“, Schinken-Sahnesoße *pro Person* **7,80**

plus Blattsalate der Saison mit Hausdressing *pro Person* **8,80**

### Nudeln mal anders

Penne mit frischem Gemüse und Putenbrustwürfeln (scharf), Tortellini mit Schinken-Sahnesoße und Käse gratiniert, hausgemachte Lasagne *pro Person* **9,50**

plus Blattsalate der Saison mit Hausdressing *pro Person* **10,50**



# Hauptgerichte/ Eintöpfe und Suppen



Hauptgerichte	Preise pro Person
<b>Rindergulasch</b> „Ungarische Art“ mit Butternudeln und Salat	<b>9,50</b>
<b>Sauerbraten</b> mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	<b>9,50</b>
<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	<b>9,00</b>
<b>Putenrollbraten</b> mit Teigwaren und Rahmgemüse	<b>9,50</b>
<b>Spießbraten</b> mit dunkler Soße, Spätzle und Gemüse der Saison	<b>9,00</b>
<b>Leberknödel</b> mit Specksoße, Püree und Sauerkraut	<b>6,50</b>
<b>Pizza vom Blech</b> (40x70 cm) mit Belag nach Wahl	<b>20,00</b>

Eintöpfe und Suppen (ab 20 Personen)	Preise pro Person
<b>Erbsensuppe</b> mit Wursteinlage	<b>4,80</b>
<b>Serbische Bohnensuppe</b> mit Wursteinlage	<b>4,50</b>
<b>Gemüsetopf</b> mit Rindfleisch	<b>4,50</b>
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> (hausgemacht)	<b>4,50</b>
<b>Linsensuppe</b>	<b>3,50</b>
<b>Kartoffelrahmsuppe</b>	<b>3,50</b>
<b>Chili con Carne</b>	<b>4,70</b>

*Flütes, Baguettes oder  
Kornbrot extra bestellen!*

## Canapés

### Canapés mit Fleisch

Preise pro Stück

<b>Rauchsalami</b> mit Gurke und Tomate	<b>1,40</b>
<b>gekochter Schinken</b> mit Spargelspitzen	<b>1,40</b>
<b>gegrillter Schweinerücken</b>	<b>1,85</b>
<b>Kaiserbraten</b> mit Früchten	<b>1,85</b>
<b>Roastbeef</b> mit Maiskölbchen	<b>2,10</b>
<b>Schweinemedallions</b> mit Lebercrème	<b>2,10</b>

### Canapés mit Geflügel

Preise pro Stück

<b>Hähnchenbrust</b> mit Mandarinenfilet und Ananas	<b>1,65</b>
<b>gegrillte Flugentenbrust</b> mit Orangencrème	<b>2,70</b>

### Canapés mit Fisch

Preise pro Stück

<b>Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich	<b>2,75</b>
--	-------------

### Canapés mit Käse

Preise pro Stück

<b>Camembert garniert</b>	<b>1,45</b>
<b>Frischkäsecrème</b> mit Kräutern	<b>1,40</b>
<b>Gouda</b> mit Mandarinenfilet und Kirsche	<b>1,40</b>

### zur Ergänzung

Preise pro Stück

<b>halbe Brötchen</b> mit Braten, Schinken, Salami oder Käse	<b>1,60</b>
<b>kleine Laugenstangen</b> mit Gouda, Salami oder Schinken	<b>1,65</b>

# Sonstige Leistungen



<b>Geschirr-Service</b> (umfasst benötigtes Geschirr und Besteck)	<i>Preise pro Person</i>
<b>Geschirr-Service</b> für einen Hauptgang	<b>0,50</b>
<b>Geschirr-Service</b> für jeden weiteren Gang	<b>0,30</b>
<b>Kaffee-Geschirr</b>	<b>0,50</b>
<b>Spül-Service</b> (das Geschirr kann ungespült zurückgegeben werden)	<b>0,30</b>
<b>Kuchentheke</b>	<b>25,00</b>
<b>Flaschenkühlschrank</b>	<b>15,00</b>
<b>Chafing Dish</b> inkl. zwei Brennstoffpatronen	<b>ohne Berechnung</b>
<b>Ersatzpatrone</b> für Chafing Dish	<b>1,30</b>
<b>Bain Marie</b>	<b>10,00</b>

<b>Gläser-Service</b>	<i>Preise pro Glas</i>
<b>Sekt-, Wein-, Bier- oder Wassergläser</b>	<b>0,20</b>

<b>Deko-Material</b>	<i>Preise auf Anfrage</i>
<b>Kerzen, Servietten, Tischdecken usw.</b>	

<b>Personal</b>	<i>Preise pro Stunde</i>
<b>ServiererInnen</b>	<b>15,35</b>
<b>Service-Koch</b>	<b>23,10</b>

*Zubehör von der Bestuhlung bis zum Rednerpult auf Anfrage.*



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für die von Elmars Partyservice angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon oder Fax bestellt hat.

## 2. Angebot und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle Preise gelten ab 20 Personen. Darunter verlangen wir einen Mindermengenzuschlag von 10% pro Person. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so ist sie im Umkreis von 25 km um Blieskastel frei. Für Lieferungen außerhalb dieses Umkreises erheben wir zusätzliche Fahrtkosten. Bei Abholung des Geschirrs behalten wir uns eine Kilometerpauschale vor. Die Höhe können Sie bei unserem Verkaufspersonal erfragen. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

## 3. Reservierung / Bestellung

Reservierungen können nur mit einer ungefähren Personenzahl entgegengenommen werden. Wenn 8 Tage vor Liefertermin hieraus keine Bestellung resultiert, können wir keine Liefergarantie mehr übernehmen.

Die jeweilige Bestellung sollte spätestens 8 Tage vor Liefertermin, bei Elmars Partyservice per Fax, Post, Telefon oder persönlich erfolgen. Bestellungen per E-Mail werden nur in Ausnahmesituationen durch vorherige Rücksprache mit dem Verkaufspersonal angenommen. Der Bedarf an besonders aufwendigen Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge, Bestellungen per E-Mail und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsgestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

## 4. Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei Auslieferung sowie Abholung der Leihwaren, behalten wir uns eine Lieferpauschale vor. Die Höhe können Sie beim Verkaufspersonal erfragen.

Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör.

Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie außerhalb liegende Gebäude, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

## 5. Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, innerhalb 8 Tagen. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung.

Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto innerhalb 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung.

## 6. Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.

Wir behalten uns vor, Reinigungskosten für nicht gereinigte Leihware in Rechnung zu stellen.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rücknahme die Verantwortung für unsere Leihware.

Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

## 7. Saisonale Abweichungen

Die von Elmars Partyservice angebotenen Speisen wie z.B. Obst unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

## 8. Gewährleistung

Elmars Partyservice versichert dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt.

Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können.

Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

## 9. Haftung

Eine Haftung von Elmars Partyservice im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert.

Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über.

## 10. Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert.

Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

## 11. Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Blieskastel

Elmars Partyservice · Inhaber: Elmar Becker · Kardinal-Wendel-Straße 2 · 66440 Blieskastel · Tel. 06842/52193 · Fax: 06842/4151 · [www.alt-Schmidd.de](http://www.alt-Schmidd.de) · [altschmidd@aol.com](mailto:altschmidd@aol.com)



*Elmars Party Service*

Inhaber: Elmar Becker  
Kardinal-Wendel-Straße 2  
66440 Blieskastel  
Tel. 06842/52193 · Fax: 06842/4151  
[www.alt-schmidd.de](http://www.alt-schmidd.de) · [altschmidd@aol.com](mailto:altschmidd@aol.com)