

KAISER

Metzgerei und Partyservice



Partyservice Katalog



Metzgerei & Partyservice Kaiser
Hauptstr. 157 | 79365 Rheinhausen
Tel. 07643-265 | Fax 07643-263
www.metzgerei-kaiser.de info@metzgerei-kaiser.de

KÄISERS PARTY - SERVICE

Ihre Party oder Ihr Fest soll ein toller Erfolg werden und Sie wollen sich in Ruhe um Ihre Gäste kümmern ?

Sie feiern mit Familie, Freunden, Kunden, Mitarbeitern eine Hochzeit, Kommunion, Jubiläum, Schulungen, Firmung, Betriebsfest oder sonst einen Anlass ?

Kaisers Party - Service ist Ihr zuverlässiger Partner für alle Festlichkeiten.

Gemeinsam mit Ihnen bringen wir die richtige Würze in Ihre Party.



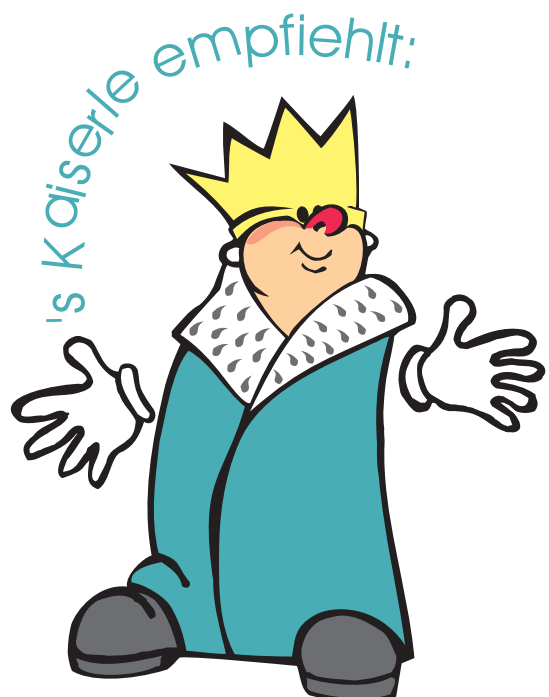
Unser Service und unsere Qualität garantieren zufriedene und begeisterte Gäste.

Egal ob kalte oder warme Platten, kulinarische Buffets, Braten- oder Grillspezialitäten
- zum Selberbacken oder ofenwarm -

von

Kaiser dem Partyprofi

im hinteren Teil des Prospektes finden Sie Wissenswertes zu unserem Partyhaus.



Canapées

	Preis pro Stück	7 %	19 %
Canapées auf leckerem Mehrkornbrot			
Canapées Sortiment mindestens 6-fach sortiert		2,40	2,67

Belegt mit : 40 % Fischspezialitäten, 40 % Fleisch und Geflügel und 20 % Käsespezialitäten

Im Einzelnen

Fisch

geräucherter Lachs mit Zwiebeln, Ei und Kaviar	2,60	2,89
geräucherte Forellen mit Meerrettichsahne	2,60	2,89
Mousse von der geräucherten Forelle	2,60	2,89
Lachstartar mit Creme Fraiche	2,60	2,89
Fischterriner	2,60	2,89

Schinkenspezialitäten

kalter Braten vom Schweinerücken oder Hals	2,40	2,67
gekochter Schinken vom Rind, Pute oder Schwein	2,40	2,67
Lachsschinken und Zigeunerlachsschinken	2,40	2,67
luftgetrockneter Taubergießenschinken / Schinkenspeck	2,40	2,67
luftgetrocknete Salami	2,40	2,67

Wurst

leckere Wurstsorten verschieden dekoriert	1,90	2,12
---	------	------

Käse

Schnittkäse mit Obst	2,10	2,33
Camembert mit Früchten	2,50	2,78
Frischkäsecreme süß dekoriert	2,20	2,45
Mozzarella mit Tomate	2,30	2,56

Vegetarisch

Tomatenwürfel und Basilikum (Saison)	2,10	2,33
Salatgurke auf grünem Salat mit Radieschen oder Paprika	2,10	2,33

Da in der Canapéherstellung viel Feinarbeit steckt ist eine Mindestmenge von 10 Stück je Sorte erforderlich

Halbe Brötchen

	7 %	19 %
	Preis pro Stück	
Partybrötchen mit Deckel 45 gr. Partybrötchen klein, belegt mit Salatblatt und Butter geräuchertem Forellenfilet, geräuchertem Lachs, Wurst, Schinken, Braten, Käse. Oder vegetarisch mit Mozzarella, Tomate und Salat, Frischkäse, Radieschen, Gurke, Paprika gemischt	2,10	2,33
Brötchen 1/2 halbes Brötchen, belegt mit Salatblatt und Butter bunt gemischt mit geräuchertem Forellenfilet, geräuchertem Lachs, Wurst, Schinken, Braten, Käse. Oder vegetarisch mit Mozzarella, Tomate und Salat, Frischkäse, Radieschen, Gurke, Paprika gemischt	2,40	2,67
Gourmetbrötchen mit Deckel, belegt mit Salatblatt und Butter bunt gemischt mit geräuchertem Forellenfilet, geräuchertem Lachs, Wurst, Schinken, Braten, Käse. Oder vegetarisch mit Mozzarella, Tomate und Salat, Frischkäse, Radieschen, Gurke, Paprika gemischt	2,70	3,01

Fingerfood

	7 %	19 %
	Preis pro Stück	
Wraps in Scheiben kleine Wraps verschieden gefüllt in Schälchen kleine Spießchen z.B. Käse mit Oliven oder Trauben	2,20	2,45
Schinkenhörnchen gefüllt mit Schinken, Käse und Creme Fraiche	2,30	2,56
Mürbteigtortelett überbacken gefüllt mit Schinken, Käse und Creme Fraiche oder vegetarisch mit Lauch und Ei	2,30	2,56
Schinken-Melonen-Spieß mit luftgetrocknetem Schinken	2,20	2,45
Partyfrikadellen auf Spieß mit Kirschtomate und Dipp	2,40	2,67
Mozzarella-Tomaten-Spieß lecker mariniert mit Olivenöl und Kräutern	2,30	2,56

Kalte Platten

	7 %	19 %
Gemischtes Käsebrett oder Platte mit ausgesuchten Sorten und exklusiver Obstdekoration		
pro Person und 200 g	7,50	8,34
Vesperbrett Leberwurst, Schwarzwurst, roher Schinken, Bierwurst, Bierschinken, Landjäger, Krakauer, Pfefferbeißer, Schwartenmagen , Presskopf und gekochtem Schäufole bunt garniert		
250 g pro Person	6,90	7,67
Schlemmer-Platte mit feinen Pasteten, Wurst und Schinkenvariationen aus eigener Herstellung		
250 g pro Person	7,40	8,23
Gemischte Schinken-Braten-Platte verschieden gekochte und rohe Schinkensorten sowie kaltem Braten und reichhaltiger Garnitur		
250 g pro Person	8,40	9,34
Feinschmecker-Platte verschiedene gekochte und rohe Schinken, kaltem Braten, feine Käse und reichhaltiger Garnitur		
250 g pro Person	9,20	10,23
Gourmet-Platte wie Feinschmecker Platte, jedoch mit geräuchertem Schwarzwaldforellenfilet und geräuchertem Lachs		
250 g pro Person	10,50	11,68
Edle Fischplatte Lachsvariationen, geräuchertes Forellenfilet, Makrelenfilet und Garnelen dazu Sahmemeerrettich		
150 g pro Person	11,90	13,24
Brot reich gemischter Brot und Brötchenkorb mit Butter		
180 g pro Person	2,20	2,45

Feines auf Teller

	7 %	19 %
Bauernvesper auf Teller reich belegt und deftig dekoriert mit Schwartenmagen, Schwarzwurst, Leberwurst, Presskopf, Bierwurst, geräuchertem Speck, Pfefferbeißer, französischer Brikäse, Gewürzgurken, Radieschen, Tomate, Butter, Bauernbrot		
Preis pro Teller	8,30	9,23
Gourmet-Teller reich belegt und delik特 dekoriert mit Forelle, Räucherlachs, Schinken und Bratenspezialitäten, feinem Käse, Hähnchenschlegel, Ei, Tomate, Butter, Baguettebrot		
Preis pro Teller	9,20	10,23
Italienischer-Teller Vitello tonnato mit Thunfischsoße und Kapern Tomate/Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, verschiedene Antipasti mit Butter, Ciabatta oder Baguettebrot		
Preis pro Teller	9,95	11,07

Partysnack

Partybrezel für ca. 8 Personen	7 %	19 %
Partybrezel „Gourmet“ reich belegt und deftig dekoriert mit Wurst, rohem und gekochtem Schinken, Bierwurst, Käse, französischer Brikäse, Gewürzgurken, Salat, Paprika, Radieschen, Tomate		
mit Deckel	38,00	42,26
zwei halbe belegt	49,00	54,50
Partybrezel „Premium“ reich belegt und delik特 dekoriert mit rohem und gekochtem Schinken, norwegischem Räucherlachs, Bratenspezialitäten, feinem Käse, Salat,, Radieschen, Salami, Tomate, Paprika		
mit Deckel	43,00	47,82
zwei halbe belegt	56,00	62,28

Buffets

Fingerfood Buffet

ab 30 Personen bestehend aus

Warm

Mürbteig Tortelette
gefüllt mit Schinken - Käse – Salami – Creme Fraiche
vegetarisch mit Lauch – Ei – Käse – Creme Fraiche
Schinkenhörnchen gefüllt

Kalt

Canapées bunt gemischt
Wraps in Scheiben
Schinken Melone Spieß
Partyfrikadellen
Mozzarella-Tomaten-Spieß

Salate im Glas

Rindfleischsalat
Geflügelsalat
Krabbenscocktail

Dessert im Glas

Bunter Obstsalat
Mousse au chocolat

pro Person 25,00 Euro 7 % Mwst.

pro Person 27,80 Euro 19 % Mwst.

Kaisers Mini Buffet

ab 10 Personen
bestehend aus

Fischplatte

geräuchertem Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Makrelenfilet und Räucherlachs

Schinken - Braten - Platte

verschiedene gekochte und rohe Schinken
kalter Braten und gegrillte Hähnchenschlegel

Käsebrett

mit internationalen Käsespezialitäten und Obstdekoration

Salate

Rindfleischsalat nach Art des Hauses
Nudelsalat
Rohkostsalat

Dazu gibt es einen reichhaltigen
Brötchenkorb mit Butter

pro Person **19,90 Euro** 7 % Mwst.

pro Person **22,13 Euro** 19 % Mwst.

auf Wunsch kann das Buffet mit einem Warmteil

und Dessert ergänzt werden

Italienisches Buffet

ab 25 Personen

Kalter Teil

Parmaschinken mit Melone
Coppa und Salami Spianata
Antipasti z.B. Oliven und Gemüse in Pesto mariniert
Vitello tonnato – zarter Kalbsbraten in Thunfischsoße
Toskana Salat – Salatgurke, Lauch, Radieschen und Kidneybohnen in Sauerrahmcreme
Karottensalat mit Zucchini und Pinienkernen
Spaghetti Salat „Primavera“
Salat Caprese - Tomaten -Mozzarella
ital. Blattsalat mit Ruccola und Parmesan

Warmteil

2 bis 3 warme Gerichte zur Auswahl je nach Personenzahl

Lasagne nach Art des Hauses
Italienische Schweinefleischnudelpfanne „Palermo“ mit Farfalle Nudeln und gebratenem
Schweinefleisch
in aromatischem Tomaten-Zucchini Sugo
Saltimbocca von der Pute mit rohem Schinken und Salbeiblättern gefüllt
Marinierte Rindersteaks „Florenz“
Lammbraten aus der Keule mit Rosmarinsoße
als Beilage Fettuccini, Risotto und Grillgemüse

Nachtisch

Käsevariationen
Tiramisu
fruchtig frischer Obstsalat
Panna Cotta

Brot

Ciabatta und verschiedene Brötchen mit Butter

Preis pro Person **32,90 Euro** 7 % Mwst.

Preis pro Person **36,58 Euro** 19 % Mwst.

Haus-Buffer

ab 20 Personen

Fisch

Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Variationen von geräuchertem Lachs, Makrelenfilet

Salate

knackig frische Blattsalate,
Karottensalat und Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Gurkensalat oder Tomatensalat (Saison)

Spezialitäten

verschiedene edle rohe und gekochte Schinkenvariationen
diverse kalte Braten
gegrillte Hähnchenschlegel

Warmteil (zur Auswahl)

Schinken in Brotteig
Schweinehals auch gefüllt
Kasseler Rücken mit Gewürzkruste
feine Bandnudeln, Kartoffelgratin

Käse

leckere Käsespezialitäten mit bunter Obstdekoration

Dessert

fruchtig frischer Obstsalat und Schlagsahne

reichhaltiger Brot bzw. Brötchenkorb

Preis pro Person **26,90 Euro** 7 % MwSt.

Preis pro Person **29,92 Euro** 19 % MwSt.

Feinschmecker Buffet

ab 25 Personen

Vorspeisen

Variationen von geräuchertem Lachs, Schwarzwaldforellenfilet
mit Sahnemeerrettich, feinste Garnelen
Makrelenfilets, Krabbencocktail

Spezialitäten

verschiedene rohe und gekochte Schinkenvariationen
Elsässer Teigpastete mit Wildeinlage
gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Cocktailsauce
Roastbeef mit bunter Gemüsedekoration und Remoulade

Salate

Feinkostsalate nach Wunsch

Warmteil

(wählen Sie 2 warme Gerichte)
feines gefülltes Schweinefilet im Schinkenspeckmantel
gefülltes Hähnchenbrüstchen
Züricher Rahmgeschnetzeltes
zarter Rinderrollbraten
Spätzle oder Nudeln, Kartoffelgratin
bunte Gemüseplatte

Käse

internationale Käsespezialitäten mit bunter Obstdekoration

Desserts

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
und fruchtig frischer Obstsalat mit Sahne

reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

pro Person **32,90 Euro** 7 % Mwst.

pro Person **36,59 Euro** 19 % Mwst.



Gala Buffet

ab 40 Personen

Vorspeisen

Variationen von geräuchertem Lachs, Lachsterrine,
Schwarzwaldforellen, Gambas und Scampis mit Dipp,
Krabbencocktail, Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Geflügelmedaillons mit Curry-Sahne Soße
Wildpastete mit Preiselbeersahne, Parmaschinken mit Melone

Salate

knackig frische Blattsalate
Feldsalat (Saison)

Warmteil

3 Gerichte zur Auswahl
Hechtschaumklößchen oder Lachsschaumklößchen in Rieslingsoße (oder)
zartes Rinderfilet am Stück gebraten (oder)
Schweinefilet im Pfifferlingsmantel (oder)
Kalbhüfte in Pfifferlingsrahm oder
Barbarie Entenbrust knusprig gebacken mit Orangensoße

Beilagen

schmale Bandnudeln, Kroketten
Speckbohnen, Brokkoli
und Fingermöhrrchen

Desserts

edle Käsesorten mit reichhaltigem Obstbukett
Orangencreme
Variationen von verschiedene Mousse
bunter exotisch saisonaler Obstsalat
und frischer Schlagsahne

reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

pro Person **38,90 Euro** 7 % MwSt.

pro Person **43,26 Euro** 19 % MwSt.

Bayerisches Büffet

ab 20 Personen

Salate

hausgemachter Kartoffelsalat
gemischter Blattsalat
Weißkrautsalat
Rindfleischsalat mit Karotten und Sellerie
bayerischer Wurstsalat mit Bierwurst
Rettichsalat
Karottensalat

Warmteil

Leberspätzlesuppe
Leberkäse
Grillhäxle
Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezeln
Schweinebauchrolle gefüllt mit herzhafter Speck- Zwiebel-Füllung
Krustenbraten an Bratensoße

Beilagen

Käsepätzle, Semmelknödel, Maultaschen
Rotkraut oder Sauerkraut

Desserts

fruchtig frischer Obstsalat mit Sahne
Bayerisch Creme
Käseplatten mit bayerischen Käsesorten

Bauernbrot, Nussbrot sowie verschiedene Brötchen mit Butter

Preis pro Person **24,90 Euro** 7 % Mwst.

Preis pro Person **27,69 Euro** 19 % Mwst.

Warme rustikale Speisen

ideal für kleine Feste oder Polterabende

7 % 19 %

Schweinshaxe

knusprig gegrillt

pro Person

5,50

6,12

Kassler

in Brotteig oder Blätterteig
oder überbacken mit Gewürzkruste

pro Person

6,90

7,67

Schäufele

gekocht

pro Person

5,40

6,00

Putenschnitzel

Paniert, 2 Stück als Portion

Pro Person

7,50

8,34

Schweineschnitzel

paniert, mager o. vom Hals mit Zitronengarnitur
2 Stück

pro Person

6,50

7,23

Kasseler Hals oder Rücken

leicht geräuchert mit pikanter Brokkoli-Füllung,
heiß gegart

pro Person

6,90

7,67

Schweinehals

gegrillt, mit Jäger- oder Gemüsefüllung

pro Person

6,90

7,67

Schweinebauchrolle

gefüllt mit geräuchertem Speck und Zwiebeln

pro Person

5,90

6,56

Fleischkäse

Delikatess (auch mit Zwiebeln)

pro Person

3,90

4,37

Pizzafleischkäse

pro Person

4,50

5,00

Kaiser´s Fleischkäsetorte

mit ganzen Mini-Champignons

pro Person

4,50

5,00

Bratensoße auch mit Champignon

braun zu allen Angeboten wählbar

pro Person

0,70

0,78

Warme rustikale Speisen

ideal für kleine Feste oder Polterabende

Kaiser´s Mixgrill Schnitzel, Frikadelle, halber Hähnchenschlegel knusprig gegrillt inklusive Bratensoße	pro Person	7 % 6,90	19 % 7,67
--	------------	-------------	--------------

Spanferkel

Partyspanferkel gefüllt für 25 Personen mit hausgemachtem Kartoffel-, und Krautsalat Baguettebrot	Pauschal Stück	7 % 299,00	19 % 332,53
Ganzes Spanferkel ab 20 Personen möglich	pro Person	8,00	8,97
Ganzes Spanferkel gefüllt mit Kalbsbrät, Ei, Brot und Kräuter ab 30 Personen	pro Person	9,00	10,01
Spanferkelbraten von der Keule mindestens 10 Personen mit Bratensoße	pro Person	9,50	10,56

Für die junge Generation

		7 %	19 %
Spaghetti mit bunter Gemüsesoße	pro Person	6,90	7,67
Spaghetti Bolognese	pro Person	6,90	7,67
Spaghetti Carbonara	pro Person	6,90	7,67
Tortellini mit Tomatensoße aus frischen Tomaten oder Käsesoße	pro Person	7,90	8,79
Gemüse- oder Lasagne Bolognese	pro Person	7,90	8,79
Bandnudeln mit frischer Lachsrahmsauce	pro Person	9,50	10,56
Schweinefleisch-Nudelpfanne italienischer Art, Farfalle Nudeln mit Zucchini und Tomaten	pro Person	9,80	10,90
Reispfanne - Paella spanische Art mit Meeresfrüchten oder Schweinefleisch und Hähnchenkeulen	pro Person	9,80	10,90
Gyros mit Tzatziki	pro Person	8,90	9,90
Jägerpfanne Schweinegeschnetzeltes, Zwiebeln, Champignons mit Eierspätzle	pro Person	9,80	10,90
Schaschliktopf vom Schwein Fleischspieß mit Zwiebeln und Paprika mit Nudeln oder Reis	pro Person	9,80	10,90

Suppen

Vorspeisensuppen u. Eintöpfe 300 ml

			7 %	19 %
Badische Nudelsuppe		pro Person	3,00	3,34
Badische Flädlesuppe		pro Person	3,30	3,70
Rinderkraftbrühe		pro Person	2,00	2,22
mit Eierstich oder Leberspätzle		pro Person	3,50	3,89
mit Markklößchen oder Maultaschen		pro Person	3,80	4,26
Tomatencremesuppe				
mit Croutons und Sahnehäubchen		pro Person	3,80	4,26
Spargelcremesuppe (in der Saison)		pro Person	3,80	4,26
Kürbiscremesuppe (in der Saison)		pro Person	3,80	4,26
Gulaschsuppe		pro Person	4,50	5,00
als Hauptgericht	600 ml	pro Person	6,50	7,23
Kartoffelsuppe				
		pro Person	3,70	4,11
als Hauptgericht	600 ml	pro Person	5,50	6,12

Vorspeisen

Griebenschmalz und Bauernbrot		pro Person	2,50	2,80
Gegrilltes italienisches Gemüse in Kräutern mariniert		pro Person	5,50	6,12
Vitello tonnato mit Thunfischsoße und Kapern		pro Person	8,90	9,90
Räucherfischsteller				
mit Lachsvariationen, Forellenfilet, Makrelenfilet, Krabbenscocktail, Sahnemeerrettich, Zitrone, Ei, Kaviar dazu Butter und frisches Baguettebrot		pro Person	11,90	13,23

Salate

		7 %	19 %
Bunter Blattsalat Dressing nach Wahl	pro Person	2,80	3,11
Endiviensalat Dressing nach Wahl	pro Person	2,80	3,11
Feldsalat mit Speck und Croutons - Saison -	pro Person	4,50	5,00
Bunter Beilagensalat mit Saisonsalaten	pro Person	4,80	5,38
Nudelsalat verschiedene Sorten	pro Person	3,50	3,89
Kartoffelsalat hausgemacht	pro Person	3,20	3,56
Wurstsalat Natur oder bunt mit Paprika u. Tomaten	pro Person	5,50	6,12
Wurstsalat Elsässer mit Käse	pro Person	5,80	6,45

Dessert

		7 %	19 %
Panna Cotta mit Himbeersoße	pro Person	4,20	4,67
Tiramisù	pro Person	4,90	5,45
verschiedene Moussesorten	pro Person	4,20	4,67
bunter Obstsalat mit Sahne	pro Person	4,50	5,00
Schwarzwälder im Glas	pro Person	4,90	5,45
Dessertbuffet ab 20 Personen 3 Sorten Ihrer Wahl	pro Person	6,50	7,23

Bratenspezialitäten

Bei den Bratenspezialitäten sind 2 Beilagen im Preis enthalten

vom Schwein

		7 %	19 %
Jägerbraten mit Champignonrahmsoße	pro Person	11,90	13,24
Zigeunerbraten mit Paprikarahmsoße	pro Person	11,90	13,24
Schweineschnitzel 2 Stück paniert, mager oder vom Hals mit Zitronengarnitur Bratensoße	pro Person	11,90	13,24
Schweinehals oder Rücken pikant gefüllt nach Wunsch deftig oder mediteran	pro Person	12,90	14,35
Krustenbraten bayerische Spezialität oder Schweinehals gegrillt	pro Person	12,50	13,91
Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt	pro Person	13,50	15,01
Schweinerücken zart und medium gebraten	pro Person	11,90	13,24
Lendchen in Pfefferrahmsoße gefüllt im Schinkenspeckmantel im Blätterteig	pro Person pro Person pro Person	14,50 14,90 14,90	16,13 16,57 16,57

vom Rind

		7 %	19 %
Sauerbraten nach Art des Hauses	pro Person	13,90	15,45
Rinderzunge in MadeirasöÙe	pro Person	13,90	15,45
Rindergulasch mit dunkler SoÙe	pro Person	11,90	13,24

vom Rind

		7 %	19 %
Rindfleisch mit Meerrettich Badische Art	pro Person	12,90	14,35
Rindsrouladen 2 Stück mit Füllung nach Wahl	pro Person	13,90	15,45
Rinderrollbraten zart gereift, auf Wunsch auch gefüllt	pro Person	13,90	15,45
Zwiebelrostbraten vom Entrecote Nierstück	pro Person	17,50	19,46
Rinderfilet am Stück gebraten	pro Person	20,90	23,24

vom Kalb

		7 %	19 %
Kalbsrahmgulasch mit Lauch und Champignons	pro Person	13,50	15,01
Rahmgeschnetzeltes Züricher Art	pro Person	14,50	16,13
Gourmetpfanne „Safran“ zartes Geschnetzeltes mit Pfifferlingen in feiner Safransoße	pro Person	14,90	16,57
Kalbsbrust gefüllt	pro Person	13,90	15,45
Kalbshals auch gefüllt	pro Person	13,90	15,45
Kalbsrücken besonders zart	pro Person	19,90	22,13

Geflügel

		7 %	19 %
Hähnchenbrüstchen gefüllt, mit Wirsingblatt und Pilz-Brät-Füllung	pro Person	13,90	15,45
Putenbrustrollbraten Gärtnerinnen Art	pro Person	13,50	15,01
Putenschnitzel paniert 2 Stück	pro Person	13,50	15,01
Putenroulade mit Frischkäsefüllung im Schinkenspeckmantel	pro Person	15,50	17,24
Putenpfanne Exotic Aus zartem Putengulasch mit Currynote	Pro Person	12,90	14,35

Wild

		7 %	19 %
Hirschgulasch nach Art des Hauses	pro Person	13,50	15,01
Rehedelgulasch nach traditionellem Rezept	pro Person	15,50	17,24
Wildschweinbraten in Rotweinsöße	pro Person	14,90	16,58

Lamm

		7 %	19 %
Lammkeule mit Kräutern an Rosmarinjuse	pro Person	15,50	17,24
Lammragout nach traditionellem Rezept	pro Person	14,50	16,17

Fisch

		7 %	19 %
Hecht-oder Lachsschaumklößchen in Rieslingsoße	pro Person	15,90	17,68
Schollenfilet paniert hausgemachte Remoulade	pro Person	11,90	13,24
Seelachsfilet paniert hausgemachte Remoulade	pro Person	10,90	12,12
Lachssteak gegrillt an Limettenschaum	pro Person	15,90	17,68

Beilagen

Wählen Sie zu den oben genannten Gerichten aus folgenden Beilagen (je Gericht sind 2 Beilagen im Preis enthalten)

Bouillonkartoffel	Gemüsegratin
Salzkartoffeln	Brokkoli
Kroketten	Wirsinggemüse
Kartoffelgratin	Fingermöhrrchen
Rahmkartoffeln	Blumenkohl
Kartoffelgemüsegratin	Erbsen
Semmelknödel	Speckbohnen
Bandnudeln	Rotkraut
Spaghetti	Reis
Spätzle	Sauerkraut

Für eine dritte Beilage berechnen wir einen Mehrpreis von 1,50 € pro Person

Serviceleistungen

19 %

Personal

Betreuung zum Tranchieren und Vorlegen der Speisen pro Person und Stunde außer Haus	40,00
--	-------

Leihgeschirr

Besteck pro Stück	0,35
Teller	0,60
Dessertteller	0,45
Suppentasse mit Untertasse	0,70
Kaffeegedeck	1,50
Tischwäsche	6,50

Brennpaste (Brenndauer 1,5 – 2 Std.) pro Stück	2,00
--	------

Getränke auf Anfrage

Dekorations- und Ausstattungsgegenstände

Wir liefern Ihnen gerne Dekorations- und Ausstattungsgegenstände passend zu jedem Anlass. Wir erfüllen und verwirklichen auch ausgefallene Wünsche und Ideen für besondere Anlässe. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand. Weiter Gegenstände wie Lichterketten, Pavillons, Stehtische usw. auf Anfrage.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Wir liefern täglich von Mo. bis So. unsere warmen Menüs jedoch an Sonn- und Feiertagen erst ab einem Auftragswert von 500,- Euro.

Bestellungen mit einem Warenwert unter 250,- Euro bitten wir Sie selbst abzuholen und bei Abholung bar zu bezahlen.

Auf Wunsch liefern wir gegen eine Unkostenpauschale gerne auch aus.

Zone 1 bis 10 km Entfernung 10,- Euro

Zone 2 bis 20 km 25,- Euro

Zone 3 bis 30 km 40,- Euro

Die Rücklieferung des Geschirrs erwarten wir innerhalb von 3 Tagen nach Lieferung in gereinigtem Zustand. Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, erledigen wir auch dies für Sie und stellen Ihnen die Reinigungskosten in Rechnung.

Rechnungen sind innerhalb von 8 Tagen rein Netto zu begleichen.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise 7 % Mehrwertsteuer (Spalte 1) einschließen. Alle weiteren Leistungen beinhalten 19 % MwSt. (Spalte 2). Bei Veranstaltungen in unserem Partyhaus oder Speisenerlieferungen in Verbindung mit Serviceleistungen wird der erhöhte gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 % angewandt.

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Rheinhausen, den 25. Juli 2017

Feiern in Kaiser's Partyhaus ...



... bietet für zahlreiche Anlässe die passenden Räumlichkeiten. Ob Geburtstage, Hochzeiten, Kommunion oder Konfirmation, Betriebsfeiern, Tagungen oder kulturelle Veranstaltungen – durch die flexible Raumeinteilung ist unser Partyhaus sowohl für kleinere als auch große Veranstaltungen von 30 bis 85 Personen genau das Richtige.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, wir beraten Sie gerne.

Die Räume im ehemaligen Adler Gasthaus sind von Grund auf renoviert und erstrahlen in modernem Ambiente. Die Räume sind komplett mit Tischen und Stühlen ausgestattet.



Geschirr, Besteck, Gläser etc. gehören ebenfalls zur Ausstattung dazu. Sie möchten Ihr eigenes Fest gemeinsam mit ihren Gästen genießen und nicht tagelang vorher und danach in der Küche stehen, dann ist Kaiser neues Partyhaus mit seinem Partyservice-Team die richtige Adresse für Sie.

Denn bei uns feiern Sie – um den Rest kümmern wir uns.

Weitere Informationen erhalten Sie von Frau Susanne Kaiser
oder Herrn Gerhard Kaiser
Telefon 07643 –265