



MENÜVORSCHLÄGE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Geschmack ist Geschmackssache – guten Geschmack weiß man immer zu schätzen.

Im Mittelpunkt des guten Geschmacks steht bei uns Ihr Gaumengenuss:
Auf den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen eine Auswahl besonderer Kreationen
für Ihr perfektes Buffet und Inspirationen für Ihr unvergessliches Menü.
Natürlich stellen wir uns gerne auf Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen Kompositionen
ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und freuen uns,
wenn wir Sie bald als unseren Gast begrüßen dürfen.

Terminabsprachen bitte unter:
0212 2676033
Hitze**grad** Catering - Leitung: Thorsten Kickert

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hitze**grad** Team

SUPPEN-AUSWAHL

1. Bergische Kartoffelsuppe
* * *
2. Bortsch
* * *
3. Broccolicremesuppe
* * *
4. Erbsensuppe „Bergische Art“
* * *
5. Gemüsecremesuppe
* * *
6. Hühnersuppe mit Einlage
* * *
7. Käserahmsuppe
* * *
8. Leberknödelsuppe
* * *
9. Linsensuppe
* * *
10. Minestrone
* * *
11. Omas Graupensuppe
* * *
12. Porreeahmsuppe
* * *
13. Rinderkraftbrühe
* * *
14. Spargelcremesuppe
* * *
15. Tomatencremesuppe
* * *
16. Ungarische Gulaschsuppe
* * *

GOURMETSUPPEN-AUSWAHL

17. Amerikanische Muschelcremesuppe
* * *
18. Gazpacho Andaluz
* * *
19. Currycremesuppe mit Hähnchenbrustfiletstreifen
* * *
20. Dillrahmsuppe mit Krabben
* * *
21. Hummercremesuppe mit Cognac
* * *
22. Kartoffelcremesuppe mit Salmstreifen
* * *
23. Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen
* * *
24. Kerbelrahmsuppe
* * *
25. Klare Tomatensuppe
* * *
26. Klare Wildkraftbrühe
* * *
27. Kressecremesuppe
* * *
28. Lachscremesuppe
* * *
29. Morchelrahmsuppe
* * *
30. Steinpilzrahmsuppe
* * *

SALAT-AUSWAHL

- 31. Broccolisalat
* * *
- 32. Eiersalat
* * *
- 33. Farmersalat
* * *
- 34. Fleischsalat
* * *
- 35. Geflügelsalat
* * *
- 36. Hähnchensalat „Bombay“
* * *
- 37. Heringsstipp
* * *
- 38. Heringssalat rot
* * *
- 39. Italienischer Gemüsesalat
* * *
- 40. Italienischer Nudelsalat
* * *
- 41. Kartoffelsalat
* * *
- 42. Käse-Mais-Salat
* * *
- 43. Krabben, frisch
* * *
- 44. Krabbencocktail
* * *
- 45. Krautsalat
* * *
- 46. Krautsalat mit Sahne
* * *
- 47. Matjessalat
* * *
- 48. Meeresfrüchtesalat
* * *
- 49. Möhrensalat
* * *
- 50. Nudelsalat
* * *
- 51. Reissalat
* * *
- 52. Rindfleischsalat
* * *
- 53. Roter Bohnensalat
* * *
- 54. Salm-Salat
* * *
- 55. Sommersalat
* * *
- 56. Spargelsalat
* * *
- 57. Speckkartoffelsalat
* * *
- 58. Timmendorfer Salat
* * *
- 59. Zaziki
* * *
- 60. Waldorfsalat
* * *
- 61. Wurstsalat
* * *
- 62. Zucchinisalat
* * *
- 63. Rohkost-Salatplatte (gemischt inkl. 2 Dressing)
* * *
- 64. Großes Salat-Buffet gemischt, alles in separaten Schüsseln
* * *

CANAPÉS VOM KAVIARBROT – FLEISCH

- 80. Wurst
* * *
- 81. Mett
* * *
- 82. Käse
* * *
- 83. Schweinebraten
* * *
- 84. Schinken, roh
* * *
- 85. Schinken, gekocht
* * *
- 86. Putenbraten
* * *
- 87. Roastbeef
* * *
- 88. Kasseler
* * *
- 89. geräucherter Putenbraten
* * *
- 90. Tatar
* * *
- 91. Hähnchenbrust
* * *
- 92. geräucherte Entenbrust
* * *
- 93. Schweinefilet
* * *
- 94. Rinderfilet
* * *

CANAPÉS VOM KAVIARBROT – FISCH

- 95. geräuchertes Forellenfilet
* * *
- 96. Makrelenfilet
* * *
- 97. Räucherlachs
* * *
- 98. Graved Lachs
* * *
- 99. Schillerlocke
* * *
- 100. Aal geräuchert
* * *
- 101. kalt geräucherter Heilbutt
* * *
- 102. Fischpastete
* * *
- 103. Gambas
* * *

GEMISCHTE CANAPÉ-PLATTEN

- 104. Hähnchenbrust – Kasseler – Roastbeef
Käse – Schweinebraten – roher Schinken
geräuchertes Forellenfilet – Räucherlachs
* * *

BELEGTE BRÖTCHEN HALB ODER GANZ, SCHÖN AUSGARNIERT

105. Wurst

* * *

106. Salami

* * *

107. Mett

* * *

108. Käse

* * *

109. Schinken, roh

* * *

110. Schinken, gekocht

* * *

111. Schinken-Spezialitäten

* * *

112. Schweinebraten

* * *

113. Putenbraten

* * *

114. Fleischsalat

* * *

115. Lachsersatz

* * *

116. Roastbeef

* * *

117. Tatar

* * *

118. Räucherlachs

* * *

119. Graved Lachs

* * *

VORSPEISEN-AUSWAHL

130. Champignonköpfe
mit Schnecken und Blattspinat gefüllt, mit Parmesan überbacken

* * *

131. Auberginenröllchen
mit Mozzarella gefüllt auf Tomaten-Basilikumsauce

* * *

132. „Caprese“
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico

* * *

133. Melonenschiffchen
mit Parmaschinken dekoriert

* * *

134. Carpaccio vom Rinderfilet
(5 Tranchen) mit gehobeltem Parmesan, Gemüsestreifen und Limonensauce

* * *

135. 1/2 gefüllte Avocado
mit Krabben und Vinaigrette-Sauce

* * *

136. Feldsalat
mit warmem Kartoffeldressing und geräucherter Entenbrust

* * *

137. „Vitello Tonnato“
(3 Tranchen) Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Basilikum

* * *

138. Peperonata

* * *

139. Marinierte Pilze

* * *

140. Gefüllte Zucchini

* * *

141. Gefüllte Auberginen

* * *

142. Gefüllte Tomaten

* * *

143. Eingelegte Zucchini

* * *

144. Artischocken
in Pesto-Sauce

* * *

145. Gefüllte Zwiebel

* * *

146. Polpette alla Casalinga
(Hackfleischbällchen in Tomaten-Kapernsauce)

* * *

147. Gemischter Vorspeisenteller

* * *

FISCH-VORSPEISEN-AUSWAHL

148. Sardinen
im Bierteig gebacken, mit Salsa verde

* * *

149. Medaillons
vom gefüllten Pfannekuchen, mit Räucherlachs und Kräuterkäse, an Salatbouquet

* * *

150. Carpaccio vom Salm
an Limonenkräutersauce

* * *

151. Hechtpastete
mit Beluga-Malossol-Caviar

* * *

152. Salm und Hechtklößchen
auf Blattspinat

* * *

153. Fisch-Vorspeisen-Teller
nach Art des Hauses

* * *

154. Hausgemachter Graved-Lachs
an Honig-Senf-Sauce

* * *

155. Krabbencocktail
mit leichter Cocktailsauce oder Sauce Vinaigrette

* * *

156. Meeresfrühtecocktail

* * *

157. Hummercocktail

* * *

158. Austern „Fines de Claires“ (6 St.)
angerichtet auf Eis mit frischer Zitrone

* * *

Auf Wunsch sind auch andere Arten möglich.

AUFLÄUFE

170. Spanische Gemüsepfanne
mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Schweinefleisch,
Rahmsauce und Käse überbacken
* * *
171. Weißer Bandnudelauf
mit Schinken und Erbsen, Rahmsauce und Käse überbacken
* * *
172. Rosenkohlauf
mit Philadelphiasauce, Schinkenspeckwürfel, Kartoffeln und Käse überbacken
* * *
173. Moussaka
mit Paprika, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Rinderhack,
mit Joghurt Eimasse gebacken
* * *
174. Makkaroniauf
mit gekochtem Schinken und Erbsen, Rahmsauce und Käse überbacken
* * *
175. Broccoliauf
mit Hackfleischsauce, Kartoffeln, Rahmsauce und Käse überbacken
* * *
176. Spinatpfanne
mit Kartoffeln, Hackfleischsauce und Käse überbacken
* * *
177. Porreeauf
mit Kartoffeln, gekochtem Schinken, tomatisierte Rahmsauce und Käse überbacken
* * *
178. Blumenkohlauf
mit Kochschinkenstreifen, Rahmsauce, Kartoffeln und Sauce Mornay überbacken
* * *
179. Bunter Hackfleischtopf
mit Tomate, verschiedene Gemüsesorten, Kartoffeln und Käse überbacken
* * *
180. Kartoffelauf „Steinhude“
mit feiner Sauce, Schinken und Käse
* * *
181. Spargelgratin
* * *
182. Ratatouille
verschiedene frische Gemüse auf feinem Käse-Kräuter-Reis mit Rinderhackfleisch
* * *
183. Ihr „Wunschlauf“
Wir stellen ihn her – sprechen Sie uns an!
* * *

KALTE PLATTEN-AUSWAHL

184. Fischplatte „Royal“

Diverse Fischarten, z. B. geräucherter Lachs, Graved Lachs, Räucherfische, geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Fischsalate, Matjesfilets

185. Bratenspiegel „Exklusiv“

Putenbrustfilet, Roastbeef, Kasseler, gefüllte Poulardenkeulen in Scheiben mit Obst aus garniert, ein Blickfang für jedes Buffet

186. Gem. Bratenplatte „Rustikal“

Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, gekochter Schinken

187. Geflügelplatte

Gefüllte Poulardenkeulen, gefüllte Poulardenbrust, geräucherte Putenbrust, Geflügelpasteten, Mandelschnitzel mit Pfirsichen auf Waldorfsalat, Früchtedekoration

188. Gemischte Rustikale Platte

Minifrikadellen, Hähnchenkeulen, Bierbeißer (geräucherte Bratwurst), und Käsewürfel

189. Frikadellen

auf Holzbrett mit Silberzwiebeln und Senfbeutelchen garniert

190. Gemischte Wurstplatte ausdekoriert

BRATEN-AUSWAHL

200. Grillschinken
wie gewachsen, für 30 Personen, Rohgewicht mind. 10 kg

201. Burgunderschinken
Ober- und Unterschale in Rotwein gebraten

202. Krustenbraten
Ober- und Unterschale 4 kg

203. Schweineschulter
im Ganzen gebraten

204. Kasseler (Lummer) „natur“ oder „gefüllt“

205. Kräutergrillbraten
gefüllter Schweinebauch

206. Jägerbraten
gefüllter Schweinenacken

207. Leberkäse

208. Schweinerücken
im Brotteig gebacken

209. Prager Schinken
mit Ananas und Honig gebacken, ca. 10 kg

210. Kasseler (Lummer) im Wirsingmantel

211. Schweinefilet „Küchenmeister“
mit Broccoli im Blätterteig gebacken

212. Spanferkel

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

214. Tafelspitz
in Meerrettichsauce
* * *
215. Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
* * *
216. Rinderbraten „Römisch“
* * *
217. Rindergulasch
* * *
218. Roastbeef gebraten, natur
* * *
219. Roastbeef
mit Kräutermantel überbacken
* * *
220. Rinderfilet gebraten
* * *
221. Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig
* * *
222. „Salsa Verde“
Rindfleisch gekocht, auf grüner Sauce
* * *
223. Rindergeschnetzeltes „Hongkong“
mit Bambussprossen, Paprika, Sojakeimlingen und Ananas
* * *
224. Chili con Carne
* * *

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

225. „Piccata Milanese“
im Ei-Käse-Mantel gebraten an Tomaten-Basilikumsauce
* * *
226. Kalbsrollbraten
mit Blattspinat, Ei, Käse und Knoblauch gefüllt
* * *
227. Kalbsschnitzel „Natur“
mit leichter Limonensauce
* * *
228. Kalbsragout
in heller Rahmsauce mit Spargel und Champignons, etc.
* * *
229. Original Wiener Schnitzel
* * *
230. Kalbsfilets
in Morchelrahmsauce
* * *
231. Kalbskotelett „Pizzaiola“
* * *
232. Kalbsrouladen „Involtini“
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
* * *
233. „Ossobuco“
Kalbshaxenscheiben in Tomaten - Gemüse - Sauce gegart
* * *
234. „Züricher Geschnetzeltes“
* * *

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

240. Italienisches Schweinefilet
(3 Tranchen) mit Gemüse, überbacken
* * *
241. 2 Schweinefilets-Medaillons
in Gorgonzolasauce oder Madagaskar-Pfeffersauce
* * *
242. Schweinegulasch
in deftiger Sauce
* * *
243. Schweinebraten
vom Nüsschen in Altbiersauce
* * *
244. Schweinefilet
im Ganzen gebraten, in Pfifferlingsauce
* * *
245. Currygeschnetztes
vom Schwein in fruchtiger Sauce
* * *
246. Schweinefiletstreifen
„Koljanka“ in Sahnegemüsesauce
* * *
247. Schweinefilet „Rossini Art“
mit Schinken umwickelt, auf Champignons, in Café de Paris-Sauce
* * *

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

248. Lammragout
mit grünen Bohnen und Karotten in Rosmarinsauce
* * *
249. Lammkoteletts
an Rosmarinsauce
* * *
250. Lammkeule
mit Gorgonzolasauce
* * *
251. Lammrückenfilet
im Blätterteig, mit Blattspinat und Schinken
* * *
252. Lammfilets „Provencale“
* * *
253. Lammkarree
gespickt mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin
* * *
254. Lammspieße
in Burgundersauce
* * *

SPEZIALITÄTEN VOM GEFLÜGEL

255. Hähnchengulasch „Singapur“
in einer fruchtigen Currysauce
* * *
256. Poulardenbrust
„Florentin“ gefüllt mit Blattspinat oder
„Marco Polo“ gefüllt mit Broccoli
* * *
257. Poulardenrollbraten
„Badisch“ oder „Gärtnerin“
* * *
258. Hähnchenbrustfilet „Bombay“
* * *
259. Hühnerfrikassee
in heller Sauce mit Spargel und Champignons
* * *
260. Geflügelgeschnetztes „Oriental“
in „scharfer“ Sauce, mit ganzen Mandeln, Ingwer, Sultaninen
* * *
261. Barbarie-Entenbrust
in Orangen- oder Mangosauce
* * *
262. Flugentenkeule in Orangensauce
* * *
263. Gänsekeule
* * *

SPEZIALITÄTEN VOM WILD

270. Wildschweingulasch
mit Mischpilzen in Rahmsauce
* * *
271. Hirschedelgulasch
in Wacholdersauce
* * *
272. Hasenkeule „Försterin“
* * *
273. Hirschbraten „Gourmet“
* * *
274. Rehkeule
in Morchelrahmsauce
* * *
275. Wildschweinkeule
in Burgundersauce
* * *
276. Wildschweinbraten
an Pfifferlingsauce
* * *
277. Hasenrückenfilet
in Blätterteig
* * *
278. Hirschmedaillons
auf Schattenmorellen-Pfeffer-Sauce
* * *
279. Rehrücken
an Rotwein-Preiselbeersauce
* * *
280. Fasanenbrustfilet „Winzerin“
* * *
281. Fasanenbrustfilet „Chasseur“
* * *

FISCH-HAUPTGERICHTE

282. Seelachsfilet
mit Kräuterkruste überbacken

* * *

283. Seelachsfilet
im Eimantel gebraten

* * *

284. Rotbarschfilet
an Ratatouille-Gemüse

* * *

285. Kabeljaufilet
in Dijoner-Senfsauce

* * *

286. „Büsumer Fischragout“
in leichter Weißweinsauce

* * *

287. Seezungenröllchen
mit Salm gefüllt in Chardonnaysauce

* * *

288. Lachs-Cordon-Bleu
gefüllt mit Blattspinat und Käse

* * *

289. Lachsfilet
gebraten in feiner Rosa-Pfeffer-Sauce

* * *

290. Seeteufel (Lotte)
Medaillons gebraten auf Champagnersauce oder auf Dijoner-Senf-Sauce

* * *

291. Gambas
Hummerkrabbenschwänze geschält in Provencale-Sauce oder Knoblauchsauce

* * *

292. Lachslasagne
mit Blattspinat

* * *

293. Original Spanische Paella

* * *

GUTBÜRGERLICHE GERICHTE

- 300.** Leberklöße
in Specksauce auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
* * *
- 301.** Grünkohleintopf
mit geräucherter Mettwurst
* * *
- 302.** Dicke Bohnen
mit Räucherrippchen und Petersilienkartoffeln
* * *
- 303.** Nierchen
süß-sauer mit Kartoffelpüree
* * *
- 304.** Himmel und Erde
Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst
* * *
- 305.** Omas Möhreeneintopf
mit geräucherter Blutwurst
* * *
- 306.** Rübstiel
untereinander gekocht mit Kasseler
* * *
- 307.** Kohlroulade
in Specksauce mit Kartoffelpüree
* * *
- 308.** Heringstipp
mit Pellkartoffeln
* * *
- 309.** Haxe gebraten
* * *
- 310.** Eisbein gekocht
* * *
- 311.** Rheinischer Sauerbraten
mit Rotkohl und Klößen
* * *
- 312.** Rinderroulade „Hausfrauenart“
mit Salzkartoffeln und Gemüse
* * *
- 313.** Weißwürste
auf bayrischem Kraut, mit süßem Senf und Röllchen
* * *
- 314.** Schweinepfeffer
in herzhafter Sauce mit Semmelklößen und Gemüsebeilage
* * *

PASTA

- 315. Spaghetti „Bolognese“
- 316. Spaghetti „Carbonara“
- 317. Spaghetti „Al Pesto“
- 318. Lasagne
- 319. Lachslasagne
- 320. Grüne Bandnudeln in Steinpilzsauce
- 321. Bandnudeln grün/weiß mit Weißweinsauce und Lachsstreifen
- 322. Makkaroni „Frutti di Mare“
- 323. Tortellini „Alla Panna“
- 324. Farfalle in Gorgonzola-Sauce
- 325. Penne Rigate mit Kaninchensauce
- 326. Meeresfrüchteragout auf schwarzen Nudeln
- 327. Gnocchi auf Pilzragout
- 328. Schupfnudeln auf Steinpilzsauce

GEMÜSEBEILAGEN

340. Bayrisches Kraut

* * *

341. Blumenkohl in verschiedenen Saucen

* * *

342. Broccoli

* * *

343. Champignons in Rahmsauce

* * *

344. Erbsen

* * *

345. Grüne Bohnen

* * *

346. Junge Möhren

* * *

347. Kohlrabi

* * *

348. Leipziger Allerlei

* * *

349. Paprikagemüse

* * *

350. Rosenkohl

* * *

351. Rotkohl

* * *

352. Spargel

* * *

353. Sauerkraut

* * *

354. Spinat

* * *

355. Spitzkohl

* * *

356. Wirsing in Rahm

* * *

357. Zucchini

* * *

358. Ratatouille-Gemüse

* * *

Besonderes empfehlen wir unsere bunt gemischte Gemüseplatten!

DESSERT-AUSWAHL

- 380. Charlotte Royal
(groß/mittel)
* * *
- 381. Frische Feigen
mit Himbeeren in Casiss eingelegt (saisonbedingt)
* * *
- 382. Frischer Obstsalat
* * *
- 383. Rote Grütze
* * *
- 384. Grüne Grütze
* * *
- 385. Mousse au Chocolat
* * *
- 386. Schwarzwälder Eisgugelhupf
* * *
- 387. Tiramisu-Schale
* * *
- 388. Weisse Mousse
* * *
- 389. Zabaione
* * *

CREMES-AUSWAHL

- Amarettocreme
* * *
- Ananascreme
* * *
- Apfelcreme
* * *
- Irish Coffee Creme
* * *
- Karamelcreme
* * *
- Kirschcreme
* * *
- Orangencreme
* * *
- Pernod-Creme
* * *
- Zitronencreme
* * *

Haben wir Ihre Liebessorte vergessen?
Wir gehen ganz auf Ihre Wünsche ein – sprechen Sie uns an!

GESCHENKE – IDEEN FÜR JEDE GELEGENHEIT

466. Obst-Körbe

* * *

467. Präsent-Körbe

* * *

468. Präsent-Kisten

* * *

469. Geschenk-Gutscheine

* * *

GRILLGUT-AUSWAHL

Aus unserer hauseigenen Metzgerei und aus eigener Herstellung!

- 440. Fleischspieße
* * *
- 441. Texasspieß
* * *
- 442. Putenspieß an Kirschen
* * *
- 443. Putenröllchen an Frischkäse
* * *
- 444. Rinderfleischspieße
* * *
- 445. Lammspieße und Aprikosen
* * *
- 446. Nackensteak
* * *
- 447. Nackenkotelett
* * *
- 448. Holzfällersteak mit Knochen
* * *
- 449. Grillbauch
* * *
- 450. Grillrippe
* * *
- 451. Grill-Schälrippe
* * *
- 452. Lammkotelett
* * *
- 453. Lammsteak von der Keule
* * *
- 454. Entrecote mariniert
* * *
- 455. Hüftsteak mariniert
* * *
- 456. gefülltes Lummersteak
* * *
- 457. Hacksteak
mit Ananas oder Speck
* * *
- 458. Lummerzöpfe
* * *
- 459. Grillschnecken
* * *
- 460. gew. Hähnchenkeulen
* * *
- 461. gew. Hähnchenbrust
* * *
- 462. gew. Putenbrust
* * *
- 463. gew. Hähnchenflügel
* * *
- 464. Cevapcici
* * *
- 465. Hähnchenflügelspieße
mit Pflaumen
* * *

ZUBEHÖR UND DIENSTLEISTUNGEN

Wir statten Sie mit allem aus, was Sie für Ihr Fest benötigen, u.a.

Geschirr
* * *
Bestecke
* * *
Tischdecken
* * *
Servietten
* * *
Gläser
* * *
Biergarnituren
* * *
Tische & Stehtische
* * *
Stühle
* * *
Zelte
* * *

... und vieles mehr.

Wir bieten Ihnen ebenfalls Personal zum Auf- und Abbau und zur Bedienung!

Jedes Event wird nach Ihren Wünschen ausgerichtet und komplett von uns organisiert:
z. B. mit Hotelreservierungen, Kinderbetreuung, Marktstände, Ballondekorationen, Pyrotechnik,
Shuttleservice, musikalische Unterhaltung, Stadtrundfahrten, Dolmetscher, Flugticket-Reservierung,
Kutschfahrten für Hochzeiten ...
... und vieles mehr.

Bewirtungen z. B. in der Wasserburg Haus Graven, in der Festhalle Ohligs, im Hitze-Frei
oder in unseren Gesellschaftsräumen ...

Jeder Wunsch wird realisiert.
Fragen Sie einfach unverbindlich nach!

GESCHÄFTS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Preise gültig ab 01.02.2016.
Bewirtung mit Getränken, Zubehör und ggf. Bedienung
zzgl. MwSt 19 %

Angebot und Preise sind freibleibend.

Rechnungen sind zahlbar rein netto Kasse ohne jeden Abzug nach Erhalt.
Sollten einzelne Artikel nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Umtausch
gegen mindestens gleichwertige Ware vor.

Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.
Die Rückgabe von Platten und Geschirr sollte innerhalb von 3 Tagen erfolgen.
Für die Abholung wird erneut der Fahrtkostenanteil berechnet.