

**Für Ihre Gäste  
nur das Beste.**

**Vom Spanferkel bis  
zum „exklusiven Buffet“.**

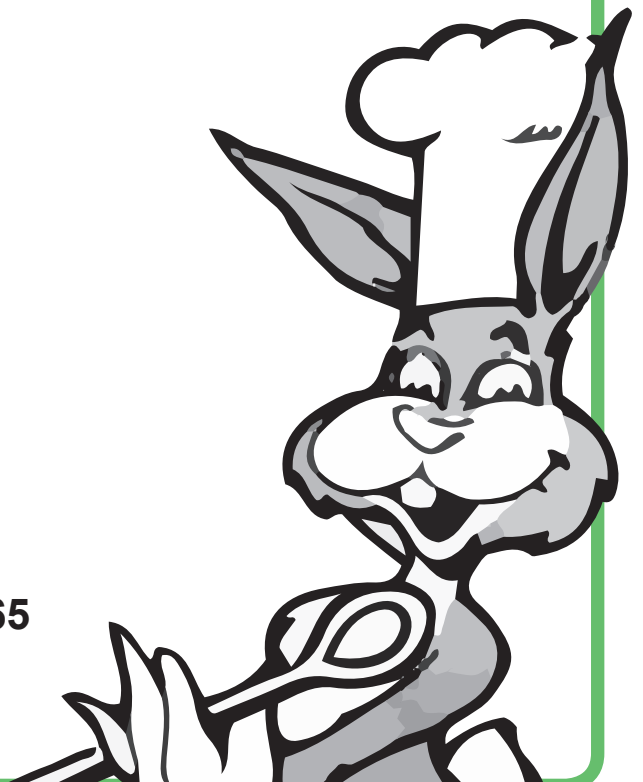
**Lassen Sie sich beraten.  
Lieferung frei Haus Hamburg,\*  
einschl. Ahrensburg, Stapelfeld,  
Barsbüttel, Glinde, Reinbek und Wentorf.**

**(Gültig ab 2013)**

**Partyservice Hase**

... seit über 40 Jahren

**Rahlstedter Bahnhofstraße 41  
22143 Hamburg  
Telefon: 040 677 09 64 und 040 677 09 65  
Telefax: 040 677 09 59  
[www.partyservice-hase.de](http://www.partyservice-hase.de)**



# Für Ihren Empfang

z.B. Jubiläum, Geburtstag, Vernissage, Geschäftseröffnung etc.

**6 Häppchen**, hübsch dekoriert, pro Person:

geräucherter Lachs  
geräucherter Aal  
Roastbeef  
Putenbrust  
Thüringer Mett  
Käse

13,90 €

**1**

geräucherter Lachs  
geräucherter Aal  
Lachsschinken  
Kasseler  
gek. Schinken m.  
Spargel  
Käse

13,90 €

**2**

geräucherter Lachs  
geräucherte Forelle  
Roastbeef  
Beefhack  
gek. Schinken m.  
Spargel  
Käse

13,70 €

**3**

geräucherte Forelle  
Roastbeef  
Putenbrust  
Beefhack  
gek. Schinken m.  
Spargel  
Käse

13,50 €

**4**

## Häppchen, hübsch dekoriert

geräucherter Aal	Stück 2,70 €
geräucherter Lachs	Stück 2,55 €
geräucherte Forelle	Stück 2,25 €
geräucherte Makrele	Stück 2,25 €
Roastbeef	Stück 2,25 €
Lachsschinken	Stück 2,25 €
Putenbrust	Stück 2,25 €
Kasseler	Stück 2,25 €
gek. Schinken m. Spargel	Stück 2,25 €
Beefhack	Stück 2,25 €
Käse	Stück 2,25 €
Mett	Stück 2,25 €

## 1/2 Brötchen, hübsch dekoriert

geräucherter Aal	Stück 3,50 €
geräucherter Lachs	Stück 3,30 €
geräucherte Forelle	Stück 2,85 €
geräucherte Makrele	Stück 2,85 €
Roastbeef	Stück 2,85 €
Lachsschinken	Stück 2,85 €
Putenbrust	Stück 2,85 €
Kasseler	Stück 2,85 €
gek. Schinken m. Spargel	Stück 2,85 €
Beefhack	Stück 2,85 €
Käse	Stück 2,85 €
Mett	Stück 2,85 €
Mettwurst	Stück 2,85 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Fingerfood kalt

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Käsespieß im Kräutermantel	0,95 €
Partyfrikadellen mit Senf	0,90 €
Tomate-Mozzarellaspieß	1,20 €
Zucchinispieß mit Dip	1,30 €
Paprikaspieß mit Dip	1,35 €
Antipastispieß	1,35 €
Creperöllchen mit Räucherlachs	1,50 €
Thunfischröllchen	1,30 €
Seeteufelmedaillons	1,60 €
glacierte Jakobsmuscheln	1,70 €
Kalbfleischspieß mit Thunfischsaucendip	1,50 €
Lachsröllchen mit Frischkäse	1,30 €
Zucchiniröllchen mit Ricottafüllung	1,30 €
Peppadew mit Frischkäsefüllung	1,20 €
Käsespieß mit Oliven	0,90 €
Käseigel auf Pampelmuse	27,50 €
Käseigel auf Ananas	44,50 €
Gemügestifte mit Kräuterdip klein (für Stehtische)	14,90 €
Gemügestifte mit Kräuterdip groß	23,90 €
Korb mit Laugengebäck 15 Teile	7,00 €
Korb mit Laugengebäck 30 Teile	14,00 €
oder nach Ihren Wünschen ... fantasievoll dekoriert !	

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Fingerfood, warm oder kalt

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Hähnchenschnitzel in Mandelpanade	1,45 €
Putenschnitzel im Kokosmantel ca. 30g	1,45 €
Sateespieß von der Pute mit Erdnussbuttersauce	1,45 €
Sateespieß von der Hähnchenbrust mit Erdnussbuttersauce	1,45 €
Geflügelnuggets mit Asia Dip	0,95 €
Meatballs in feuriger Sauce	0,95 €
Meatballs mit Käse	1,20 €
Datteln oder Pflaume im Speckmantel	0,95 €
Datteln oder Pflaume im Käse-Speckmantel	1,20 €
Banane oder Aprikose im Speckmantel	1,10 €
Mandelschnitzel ca. 30g	1,30 €
Kokosschnitzel ca. 30g	1,30 €
Käseschnitzel ca. 30g	1,30 €
Lammspieß in Kräuter ca. 30g	1,50 €
Rinderfiletspieß mit Scampi ca. 45g	1,50 €
Sateespieß vom Rind	1,50 €
Sateespieß vom Schwein	1,50 €
Scampispieß mit Ananas	1,50 €
Krabben-Kroketten mit Cocktailsauce	1,50 €
Obstspieß	1,20 €
Obstspieß mit Schokolade überzogen	1,50 €
Kleine Windbeutel mit Sahne	1,30 €
Petit Fours	1,50 €
Obstfours	1,45 €
Frische Erdbeere mit weißer Schokolade	1,90 €
oder nach Ihren Wünschen... fantasievoll dekoriert!	

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



# Spanferkel

(mindestens 1 kg Rohgewicht pro Person)  
mit Farmersalat, Krautsalat, Remouladensauce, Tzatziki  
und deftigem Brotkorb  
oder  
mit kräftigem, warmen Sauerkraut und deftigem Brotkorb

ab 20 Personen		ab 50 Personen		ab 100 Personen	
Preis pro Person	12,90 €	Preis pro Person	11,90 €	Preis pro Person	9,90 €
ohne Beilagen	10,90 €	ohne Beilagen	9,90 €	ohne Beilagen	8,90 €

Für 10 - 20 Personen empfehlen wir Spanferkelkeule

Preis pro Person	12,90 €
ohne Beilagen	10,90 €

Auf Wunsch bekommen Sie auch Lamm vom Grill zum Tagespreis.

**Unser Hit !**

## **Polterabend, Vereins- und Betriebsfeiern für große Feiern ab 60 Personen**

warmes Buffet (Burgunder-, Spießbraten und Putenbrust)  
mit großem Salatbuffet:

Krautsalat, Farmersalat, Broccoli-Schinken-Salat,  
Waldorfsalat, Nudelsalat, Gurkensalat,  
Remouladensauce, Tzatziki und großer Brotkorb

Preis pro Person	11,90 €
------------------	---------

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Für besondere Anlässe

warme/kalte Buffets

### 1. Für 20 Personen:

Kasseler in Blätterteig, warm,  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Käsebrett mit Weintrauben, Krautsalat, Broccolisalat,  
Remouladensauce, griechischer Bauernsalat, Göteborger Heringstopf, Butter, gemischter Brotkorb,  
Dessert „Mango-Aprikose“ oder Rote Grütze mit Vanillesauce

338,00 €  
jede weitere Person 16,90 €

### 2. Für 25 Personen:

warmer Prager Schinken, warme Putenbrust, bunte Fischplatte, gemischtes  
Käsebrett, Waldorfsalat, Weißkrautsalat, Farmersalat, Remouladensauce,  
Geflügelsalat, Sahne-Herings-Topf, Butter und Brot

355,00 €  
jede weitere Person 14,20 €

### 3. Für 30 Personen:

warmer Burgunder Schinken, warme Putenbrust, gemischtes Käsebrett, bunte Fischplatte,  
Weißkrautsalat, Broccolisalat, Waldorfsalat, Remouladensauce, Scampi in Sauce Aioli,  
Göteborger Heringstopf, Butter und gemischter Brotkorb,  
Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

507,00 €  
jede weitere Person 16,90 €

### 4. Für 30 Personen:

warmes Roastbeef, warme Putenbrust, Graved-Lachs-Platte mit Honigsauce, gemischtes Käsebrett,  
Broccolisalat, Waldorfsalat, Krautsalat, Remouladensauce, Scampi in Sauce Aioli,  
Honig-Senf-Sild, Butter und gemischter Brotkorb,  
Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

597,00 €  
jede weitere Person 19,90 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



5. Für 30 Personen:

warmer Burgunder Schinken, Kasseler in Blätterteig, Kartoffelgratin, Broccoli überbacken, ganze Champignons überbacken, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, geräucherter Aal, Scampi mit Sauce Aioli, Graved Lachs mit Honigsauce, Matjes „Smoki“ mit Zwiebeln und Sylter Sauce, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Käsebrett mit Weintrauben, Broccoli-Schinken-Salat, griechischer Bauernsalat, Remouladensauce, Tzatziki, Butter, bunter Brotkorb, Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat oder Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

732,00 €

jede weitere Person 24,40 €

6. Für 50 Personen:

warmer Burgunder Schinken, Kasseler mit Ananas, Königsputenbrust, Kartoffelgratin, Broccoli überbacken, Blattspinat überbacken, Fischplatte mit Lachs, Aal und Forelle, Matjes mit Sylter Sauce, Scampi in Sauce Aioli, Broccolisalat, Hirtensalat, Waldorfsalat, Nudelsalat, Remouladensauce, Tzatziki, Mozzarella mit Tomate und Basilikum, gemischtes Käsebrett mit Weintrauben, Butter und bunter Brotkorb, Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat

997,50 €

jede weitere Person 19,95 €

7. Für 15 Personen:

Italienisches Buffet,

Tortellini mit Gorgonzolasauce, Antipasti-Platte, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Vitello Tonnato von der Pute, Feta-Zucchini-Salat, Käseplatte mit Weintrauben, Butterteller, Brotkorb, Mousse Cappuccino

283,50 €

jede weitere Person 18,90 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Kalte Buffets

### **Exklusives Buffet** ab 8 Personen

Räucheraal, Lachs mit Meerrettichsahne, Roastbeef und Kasseler mit Remouladensauce, Filet-Medaillons, Geflügelsalat, Krabbencocktail, erlesene Käseplatte, Butter und bunter Brotkorb

pro Person 19,90 €

### **Rustikales Buffet** ab 8 Personen

Thüringer Mett mit Zwiebelrand, kleine Frikadellen, gemischte Schinkenplatte, Göteborger Heringstopf, Matjescocktail „Lukullus“, Käsebrett, Griebenschmalz, Butter und bunter Brotkorb

pro Person 17,40 €

### **Hamburger Buffet** ab 8 Personen

Sauerfleisch, Remouladensauce, gemischte Schinkenplatte, Matjes mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren, Tatar mit Zwiebeln, Hackbällchen, Sylter Heringstopf, Matjes „Lukullus“, gemischte Käseplatte, Butter und rustikaler Brotkorb

pro Person 17,90 €





## **Weitere Buffetangebote**

warme/kalte Buffets ab 20 Gästen, individuell zusammengestellte Buffets ab 40 Gästen  
(Ab 100 Gästen fragen sie bitte nach unseren Rabatten oder fordern sie ihr persönliches Angebot an)

### **Buffet Reeperbahn**

Labskaus kalt oder warm, Hamburger Kartoffelsuppe  
Hamburger Fischplatte auf Spiegel hübsch angerichtet  
Rundstück warm, Hausgemachte Rouladen  
Salzkartoffeln, Gemüse aus dem alten Land, Gürkchen  
Hamburger Heringstopf  
Gemischter grüner sommerlicher Salat mit Paprika, Möhrchen und Sprossen  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Kleine Käseplatte

17,50 € p.P.

### **Buffet Rahlstedt**

Kalte Aufschnittplatte mit dünnen Scheiben von Kasseler, Burgunder,  
Pute und Schinken, mit dreierlei Senf und Butter  
Matjes- und Rollmopsstücken mit reichlich Gurke und Perlzwiebeln  
Barbecue-Chickenwings mit feuriger Sauce  
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm und grünem Pfeffer  
Gebratene Hühnchenbruststreifen mit Pasta, Speck und Tomatensauce  
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison  
Nudelsalat, Griechischer Hirtensalat  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Zitronencreme mit Himbeersauce

18,50 € p.P.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Weitere Buffetangebote

### Buffet Klein Flottbek

Kleine Auswahl an Fingerfood und Antipasti  
Roastbeef mit Gürkchen und Remoulade  
Hamburger Fischplatte auf Spiegel hübsch angerichtet  
Schweinefilet im Speckmantel in Barolo Jus  
Gefüllter Putenrollbraten mit Julienne Gemüse  
Hamburger Pannfisch in Pinot Grigio Sauce  
Rosmarin-Röstkartöffelchen, Gemüse der Saison  
Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen und Parmesan, Meeresfrüchtesalat  
Erdbeertiramisu, Frischer Obstsalat mit Vanille-Mascarpone Creme  
Kleine Käseplatte

29,50 € p.P.

### Buffet Blankenese

Wildpastete mit Preiselbeeren auf Spiegel angerichtet  
Krabbencocktail im Minigläschen, Scampi im Kartoffelteig gebacken mit Aioli  
Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich und Käse überbacken  
Rinderfilet oder Kalbsrücken in Pfefferrahm  
Gebratene Edelfische in Safransauce  
Scampipfanne an grüner Tagliatelle in Tomaten-Oliven-Sauce  
Rosmarin-Röstkartöffelchen und Reis, Bohnenbündchen  
Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen und Parmesan, Waldorfsalat  
Panna Cotta mit Himbeersauce, Mousse au Chocolat mit Vanillesauce  
Kleine Käseplatte

39,00 € p.P.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Weitere Buffetangebote

### Buffet Wandsbek

Kleine Spieße von Nürnberger Würstchen mit Gurke und Paprika

Partyfrikadellen mit Senf

Räucherlachsrollchen mit Meerrettichcremefüllung

Mini-Putenschnitzel mit feuriger Sauce

Zartrosa gebratene Schweinemedallions in dunkler Sauce

Puten Cordon Bleu mit Weißweinsauce

Röstkartöffelchen, Gemüse der Saison

Gemischter grüner Salat

Mousse au Chocolat

Kleine Käseplatte

19,50 € p.P.

### Buffet Eppendorf

Kleine Auswahl an Fingerfood und Antipasti

Hamburger Kartoffelsuppe mit Krabben

Hamburger Fischplatte auf Spiegel hübsch angerichtet

Saltimbocca aus der Schweinelende in Marsala Sauce

Frische Pasta mit gebratenen Putenbruststreifen, getrockneten Tomaten, Oliven

und Kräutern an Käsesauce

Rosmarin-Röstkartöffelchen, Bohnenbündchen

Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen und Parmesan

Gemischter Salat mit Artischocken, Palmenherzen, Penne und getrockneten Tomaten

Panna Cotta mit Himbeersauce

Kleine Käseplatte

24,50 € p.P.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Hochzeitsbuffets

### Hochzeitsbuffet I

Hochzeitssuppe  
Kalbsgeschnetzeltes mit Curryreis,  
Grüne Nudeln mit Lachs in Sahnesauce,  
Bunte Fischplatte mit Graved Lachs mit Dillsenfauce,  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Kaviar und Marelenfilet,  
Seranoschinken auf Melone, Schweinemedallions hübsch dekoriert,  
Gebratene Hähnchenbrüste mit Orangensauce,  
Hackepeterigel mit Zwiebeln,  
Geflügelsalat, Broccolisalat, Heringssalat,  
Käsebrett, Brotkorb und Butterteller,  
Frischer Obstsalat, Zitronencreme mit Erdbeersauce

für 30 Personen 597,00 €  
jede weitere Person 19,90 €

### Hochzeitsbuffet II

Gebratene Champignons und Zwiebeln mit altem Balsamico abgelöscht  
Hausgemachte Mini-Hackbällchen mit Frischkäsefüllung und Dijon Senf  
Norddeutsche Fischvariation aus Edel- und Räucherfischen dekorativ auf Spiegel gelegt  
Gefüllter Schweinerollbraten in dunkler Biersauce  
Hähnchen Cordon Bleu in Ananas-Limetten-Sauce  
Gebratenes Victoriabarschfilet auf gelbem Paprikamus  
Kartoffelgratin, Gewürzreis  
Bohnenbündchen mit Speck  
Frischer grüner Sommersalat aus gemischten Blattsalaten,  
Radieschen, getrockneten Tomaten, Kernen an Balsamico-Dressing  
Baby Mozzarella und Cherry Tomaten an einem Limettenpesto  
Bayerisch Creme mit Sauerkischen-Pürree  
Frischer Obstsalat mit Eierlikör-Sauce  
Herzhafte Käseplatte

für 30 Personen 765,00 €  
jede weitere Person 25,50 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Hochzeitsbuffets

### Hochzeitsbuffet III

Hamburger Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen,  
Entenbrust gebraten in Orangensauce, Hähnchenbrustfilet in Rahm mit Champignons,  
Gefüllte Schweinefilets in Steinpilzsauce mit Wildreis,  
Kartoffelgratin, Gemüsegratin,  
Verschiedene Antipasti, Schinken auf Melone, Schweinemedallions auf Ananas,  
Stremel Lachs mit Sahnemeerrettich, Sahne-Heringshappen,  
Gefüllte Tomaten, Partyfrikadellen,  
Partybrötchen und verschiedene Baguette und Butter,  
Großes Käsebrett mit Weintrauben,  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Frische Früchte mit Mascarponecreme, Mousse au Chocolat

für 30 Personen 855,00 €  
jede weitere Person 28,50 €

### Hochzeitsbuffet IV

Hochzeitssuppe  
Zartrosa gebratene Schweinefiletmedallions mit Pfirsich Chutney  
Norddeutsche Fischvariation aus Edel- und Räucherfischen dekorativ auf Spiegel gelegt  
Wildpastete vom Reh und Hirsch mit Preiselbeeren auf hausgebackenem Nussbrot  
Zartrosa gebratenes Roastbeef mit Gürkchen und Remoulade  
Gefüllter Kalbsbraten in Weißwein-Pfeffer-Sauce  
Rinderfiletmedallions mit Röstzwiebeln und Barolo Jus  
Gebratener Steinbeißer auf Trüffel Risotto  
Serviettenknödel und Macaire Kartoffeln, Gewürzreis  
Bohnenbündchen mit Speck und frisches Marktgemüse und Spargel (nach Marktlage)  
Frischer grüner Sommersalat aus gemischten Blattsalaten,  
Radieschen, getrockneten Tomaten, Kernen an Balsamico-Dressing  
Grüner Spargel und Schwarzwälder Schinken und gebratenes Gemüse  
Scampi-Cocktails aus Riesengarnelen, Artischocken und Palmherzen  
Weißes und dunkles Mousse au Chocolat  
Frischer Obstsalat mit Eierlikör-Sauce  
Herzhafte Käseplatte

für 30 Personen 915,00 €  
jede weitere Person 30,50 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Italienische Buffetangebote „Lust auf Italien“

warm und kalt  
ab 20 Personen

### Venecia

Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce, Reis/Wildreis  
Eier-Lasagne mit Blattspinat  
Geräucherter Lachs mit Honigsauce und Sahnemeerrettich  
Vitello Tonnato von der Pute, Matjestatar auf Apfelscheiben  
Antipastivariationen: Eingelegte getrocknete Tomaten,  
gegrillte Champignons mit Frischkäse, gegrillte Paprika und Zucchini, Feta im Weinblatt  
Peperoni (rot und grün mit Frischkäse gefüllt )  
Backpflaumen im Speckhemd, Parmaschinken mit Melone  
Frischer Gurkensalat, Flusskrebssalat mit Früchten  
Nudelsalat Pasta Venecia  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Frischkäse mit Schnittlauch  
Butter und bunter Brotkorb  
Tiramisu  
Mousse Cappuccino

Preis pro Person 18.90 Euro

### Buffet Toskana

Frische leckere Antipasti der Saison  
Kleiner Brotkorb  
Doradenfilet italienisch überbacken mit Mozzarella, Bacon, getrockneten Tomaten und Oliven  
Gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel auf römischem Gemüse  
Rosmarinkartöffelchen , Gewürzreis  
Baby-Mozzarella-Tomaten-Salat mit Limonen Pesto  
Nudelsalat „Pasta Venezia“  
Italienische Cappuccino Creme mit Amarena Sauce

19,50 € p.P.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## **Italienische Buffetangebote „Lust auf Italien“**

warm und kalt  
ab 20 Personen

### **Buffet Sizilien**

Frische leckere Antipasti: Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten, Oliven und Kapern  
Dunkel eingelegte Balsamico Schalotten  
Eingelegte Paprika mit Knoblauch und Olivenöl  
Gebratene Champignons mit Kräutern und Zwiebeln  
Vitello Tonnato von der Pute  
Brotkorb und Butter  
Saltimbocca aus der Schweinelachse in Marsala Sauce  
Penne Arrabiata oder à la Gorgonzola oder Carbonara  
Dazu reichen wir Rosmarinkartoffelchen und römische Gemüsepfanne  
Rucola Salat mit Kernen, Sprossen und gebratenem Gemüse an Balsamico  
Tomate-Mozzarella Salat  
Panna Cotta mit Erdbeersauce  
Tiramisu

24,50 € p.P.

### **Buffet Milano**

Italienische Tomatencremesuppe, warm  
Antipasti-Auswahl , Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Parmaschinken mit Melone, Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Scampi mit Sauce Aioli, Frutti di mare (Meeresfrüchtecocktail)  
Bunter Mais-Salat  
Erlesene Käsesorten mit Weintrauben,  
Butter und Brot  
Obstsalat aus Litschis, Kiwis, Bananen,  
Himbeeren, mit Orangenlikör abgeschmeckt

27,90 € p.P.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Italienische Buffetangebote

### Buffet Florenz

Rinderfiletstreifen „ Stroganow „ mit frischen Champignons  
Broccoli-Röschen mit Mandeln, Reis/Wildreis  
Lachsfiletschnitten in Dillrahmsauce  
Auflauf von Zucchini und Tomaten mit Pecorino  
Karimi und Nori Lachs-Rückenfilets mit Wasabi-Creme und Honig-Senf-Dip  
Scampi mit Knobi-Dip, Poulardenbrustscheiben mit frischen Früchten  
Große Antipastiauswahl: getrocknete Tomaten, Feta im Weinblatt  
gegrillte Paprika und Zucchini“ gegrillte Champignons mit Frischkäse,  
Peperoni mit Frischkäse, Pikante Hackbällchen mit Letchow-Sauce  
Asia-Garnelen-Salat, Pikanter Nudelsalat mit Zucchini, Paprika und Oliven  
Intern. Käsebrett mit Weintrauben  
Butter und Brotvariationen  
Mousse Stracciatella  
Kirschgrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 24.50 €

### Buffet Roma

Antipasti von Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen  
Gefüllte Tomaten und Champignons mit Kräuterfrischkäse  
Pikante Hackbällchen in leckerer Tomatensauce und provenzialischen Kräutern  
Crispelle vom Räucherlachs , Vitello Tonnato von der Pute  
Kalbsrücken im Speckmantel auf grünem Spargel und Rucola  
Scampipfanne mit Penne Rigate und italienischem Gemüse  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Pestoschaum  
Rosmarinröstkartoffeln, Gewürzreis und Kartoffelgratin  
Ruccolasalat mit Kernen, Sprossen, Cherrytomaten und Parmesan  
Mediterraner Nudelsalat  
Tiramisu , Weiße und dunkle Profitirols  
Kleine Käseauswahl mit frischen Früchten

36,00 € p.P.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren





## ... aus der italienischen Küche

### **Lasagne**

mit Hackfleischfüllung und pikanter Tomatensauce

ab 8 Personen

pro Person

9,50 €

### **Tortellini** mit Gorgonzolasahnesauce

ab 8 Personen

Pro Person

8,50 €

### **Makkaroni** mit pikanter Italienischer Tomatensauce

Pro Person

8,50 €

### **Carpaccio** vom rohen Rinderfilet, mariniert

1 Platte, 500 g

69,50 €

### **Mozzarellakugeln** mit Cherrytomaten und Basilikum

1 Platte, 500 g

35,00 €

### **Scampi** gegrillt, in Knoblauchbutter mit Sauce Aioli

1 Platte, 1000 g

77,00 €

### **Parmaschinken** mit Melone

10 Portionen

66,00 €

### **Graved Lachs** mit Honigsauce

1 Platte, 1400 g

133,00 €

### **Mozzarella** und Tomaten in Olivenöl und ital. Kräutern

auf Platte, 1 kg

35,00 €

### **Antipasti-Platte**

1000 g

65,00 €

### **Antipasti-Platte**

1400 g

90,00 €

### **Große Antipasti-Platte**

2400 g

145,00 €

### **Vitello Tonnato von der Pute** mit Thunfischsauce

500g

66,00 €

### **Vitello Tonnato vom Kalb** mit Thunfischsauce

500g für 6 Personen

88,00 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Herzhaftes

### Prager Schinken mit Kruste, warm oder im Brotteig warm

mit Weißkrautsalat, Farmersalat,  
Remouladensauce und deftigem Brotkorb

mindestens 350 g im Rohgewicht, pro Person

für 8 Personen 96,00 €

ohne Beilagen 86,00 €

je weitere Person mit Beilagen 11,80 €

je weitere Person ohne Beilagen 10,60 €

### Kasseler im Blätterteig, warm

mit Waldorfsalat, Weißkraut,  
Remouladensauce und deftigem Brotkorb,

mindestens 1,8 Kg Kasseler

für 6 Personen 71,40 €

ohne Beilagen 60,00 €

je weitere Person mit Beilagen 11,90 €

je weitere Person ohne Beilagen 9,90 €

saftige, geräucherte

### Königsputenbrust, warm

mit Waldorfsalat, Broccolisalat, Krautsalat,  
Remouladensauce und buntem Brotkorb

für 10 Personen, mindestens 2,5 kg 112,50 €

ohne Beilagen 99,90 €

je weitere Person 11,00 €

ohne Beilagen 9,70 €

### Honigschinken, warm

mit Waldorfsalat, Weißkrautsalat, Farmersalat,  
Remouladensauce und deftigem Brotkorb

für 10 Personen 120,00 €

je weitere Person 10,50 €

### Spießbraten, warm

ein deftiges Partyessen (pro Person 500g  
Rohgewicht) mit Krautsalat, Farmersalat,  
Remouladensauce und deftigem Brotkorb

für 10 Personen 106,50 €

ohne Beilagen 91,00 €

je weitere Person mit Beilagen 9,50 €

je weitere Person ohne Beilagen 8,50 €

### gegrillter Schweine-Nacken, warm

auf Gyros-Art gewürzt, mit Krautsalat, Tzatziki  
und türkischem Fladenbrot

für 10 Personen, 112,00 €

jede weitere Person 10,50 €

### Bayrischer Fleischkäse, warm

mit Krautsalat, Speckkartoffelsalat und Brotkorb

für 10 Personen 99,00 €

ohne Beilagen 82,00 €

je weitere Person 9,50 €

ohne Beilagen 8,00 €

### Rundstück, warm

gebratener Schweineschinken (mind. 350 g  
Rohgewicht pro Person) mit reichlich Sauce,  
Gewürzgurken und Weißbrot

für 10 Personen 101,00 €

jede weitere Person 9,50 €

### Burgunderschinken, warm

mindestens 375 g pro Person mit Waldorfsalat,  
Farmersalat, Krautsalat, Remouladensauce und  
deftigem Brotkorb

für 10 Personen 113,50 €

ohne Beilagen 98,00 €

je weitere Person 10,90 €

ohne Beilagen 9,50 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Noch mehr Herzhaftes

ab 10 Personen

### Rinderbraten

mit Rosenkohl und Salzkartoffeln 13,90 €

### Schweinebraten

mit Rotkohl und Salzkartoffeln 12,80 €

### Rindergulasch

mit Nudeln, Salzkartoffeln und Gurkensalat 13,90 €

### Hackbraten

mit Sauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln 11,80 €

### Rinderbraten mit Sauce „warm“

3 kg Rinderbraten ohne Knochen 102,50 €

je weiteres Kilo 29,00 €

### Schweinebraten vom Schinken mit Sauce „warm“

3 kg Schinken ohne Knochen 77,50 €

je weiteres Kilo 25,00 €

### Eisbein

mit Sauerkraut, Erbspüree, Kartoffelpüree, Senf 11,90 €

ohne Beilagen 10,50 €

### Gegrillte Schweinshaxe

mit Sauerkraut oder Salaten, kräftigem Brot, Senf 11,90 €

ohne Beilagen 10,50 €

### Grünkohl

mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln, Senf 11,90 €

### Chili con Carne

pikant mit Weißbrot oder Reis 8,50 €

Ab 20 Personen

### Das klassische Festessen

Rinder- und Schweinebraten mit Rahmsauce, dazu Sahnegemüse (Erbsen, Wurzeln und Spargel), Rotkohl, Salzkartoffeln

Pro Person 16,90 €

### Gyros vom Grill mit Leihgerät

vom Schwein für ca. 12-15 Person, ca. 4 kg Fleisch am Speiß, 2 kg Krautsalat, 500 g Tomate, 500g Gurke, 2 kg Tzatziki 142,00 €

von der Pute, für ca. 12-15 Personen, ca. 3,5 kg Fleisch am Spieß, 2 kg Ananas-Krautsalat, 2 kg Tzatziki, 3 Fladenbrote 148,00 €

# Partyservice Hase

... seit über 40 Jahren



## Gourmetgerichte

ab 10 Personen

Preise pro Person

<b>Halbe Ente</b> , gegrillt mit Sauce, Rotkohl, Salzkartoffeln	17,90 €	<b>Entenbrust</b> , rosa gegrillt mit pikanter Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	21,90 €
<b>Gänsekeule</b> , gegrillt mit Sauce, Rotkohl, Salzkartoffeln	17,90 €	<b>Rinderfiletbraten</b> , kalt auf Platte garniert, mit Bratkartoffeln, frischem Salat mit Dressing nach Wahl und Remouladensauce	27,90 €
<b>Roastbeef</b> , warm mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Remouladensauce	19,90 €	<b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b> , warm „Stroganow“, in pikanter Sahnesauce (Champignons/Zwiebeln), mit Reis/ Wildreis und hausgemachtem Gurken- salat	27,90 €
<b>Roastbeef</b> , warm mit Pfeffersauce, Sahnechampignons, Kartoffelgratin	21,90 €	<b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b> , warm in Gorgonzolasauce, mit Broccoliröschen, Reis/Wildreis und hausgemachtem Gurkensalat	27,90 €
<b>Roastbeef</b> , kalt auf Platte garniert, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	17,90 €	<b>Rinderfiletbraten</b> , warm mit Pfeffersauce, Sahnechampignons, Kartoffelgratin	29,90 €
<b>Schweinefilet in Stücken</b> , warm in Sahnesauce, mit frischen Champignons, Reis, hausgemachtem Gurkensalat	15,90 €	<b>Rinderfiletbraten</b> , warm mit frischen Kräutern im Speckmantel, frischen Pfifferlingen, Rahmsauce, hausgemachtem Gurkensalat	29,90 €
<b>Schweinefiletgeschnetzeltes</b> , warm in Pfefferrahmsauce, mit Reis/Wildreis und hausgemachtem Gurkensalat	15,90 €	<b>Rinderfiletbraten</b> , warm mit Gorgonzola und Parmaschinken gefüllt, mit Sahnesauce, Kartoffelgratin und italienischem Gemüsesalat	29,90 €
<b>Hähnchenbrust „Diavolo“</b> in pikanter Tomatensauce mit Paprikastreifen, Reis und Gurkensalat	14,90 €	<b>Rinderfilet Wellington</b> , warm mit Broccoliröschen, Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin	29,90 €
<b>Hähnchenbrust „Indisch“</b> mit Ananas, in Curryrahmsauce, Reis und Wachsbohnsalat	14,90 €	<b>Rinderfilet in Scheiben</b> mit Steinpilzen in Rotweinsauce, mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln	29,90 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> , warm „Hawaii“, Ananas in Sahnesauce, mit Reis/ Wildreis und Gartensalat „Vital“	13,90 €		
<b>Putengeschnetzeltes</b> , warm in Pfeffersahnesauce, mit Reis/Wild- reis und pikantem Gurkensalat	13,90 €		

Sie vermissen noch etws? Ihnen fehlt Ihre Lieblingspeise? Fragen Sie uns. Wir bereiten Kohlrouladen, Rindsrouladen und vieles mehr zu.

Auch Asiapfanne, Sushi und exotische Gerichte können bei uns besellt werden. Alles einzeln aufzuführen würde den Rahmen sprengen, aber da geht noch was.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Kalte Platten

### Rinderfiletbraten

geschnitten, kalt, auf Platte garniert,  
reichlich Remouladensauce

2000 g (10 Personen) 163,90 €

1000 g 97,90 €

### Roastbeefplatte

Roastbeef auf Platte garniert,  
reichlich Remouladensauce

2000 g (10 Personen) 151,00 €

1000 g 85,50 €

### Bratenplatte

gemischter Bratenaufschnitt,  
Lachsschinken, gekochter Schinken  
mit Spargel, Roastbeef, Kasseler,  
Putenbrust und Schinken mit Melone

2000 g (10 Personen) 111,50 €

1400 g 88,00 €

### Fischplatte

mit Aal, Lachs, Forelle,  
Makrelenhäppchen

2000 g (10 Personen) 142,00 €

1400 g 111,50 €

### Lachsplatte

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

2000 g 152,20 €

1000 g 96,00 €

### Lachs- und Aalplatte

geräucherter Lachs und geräucherter  
Aal mit Sahnemeerrettich

2000 g 162,20 €

1000 g 106,50 €

### Graved Lachs

mit Honig-Senf-Sauce,  
auf Platte dekoriert

1000 g 133,00 €

### Gourmet-Fischplatte

mit Räucherlachs, Forellen, Scampi  
gegrillt in Knoblauchbutter mit Sauce

Aioli, Tatar von Wildlachs,  
Räucheraal, Sahnemeerrettich

3500 g 235,00 €

### Scampi

gegrillt in Knoblauchbutter mit Sauce  
Aioli, auf Platte dekoriert, 1000 g

77,00 €

### Schinkenplatte

mit Holsteiner Katenschinken, Par-  
maschinken, luftgetrocknetem Berner  
Schinken, Lachsschinken und ge-  
kochtem Schinken mit Spargel

2000 g (10 Personen) 116,50 €

### Bauernplatte

Mett mit Zwiebelrand,  
Hausmacher-Leberwurst,  
Braunschweiger Blutwurst, Schmalz,  
Sauerfleisch und Zwiebfleisch

10 Personen, 2000 g 101,00 €

### Mettwurstplatte

mit Dielenmettwurst, Rindermett-  
wurst, Schweinemettwurst, Katen-  
rauchmettwurst, Pfeffersalami und  
Paprikasalami

2000 g 101,00 €

1400 g 80,50 €

### Frisches Thüringer Mett

mit Zwiebelrand

2000 g 58,00 €

1000 g 33,00 €



## Kalte Platten

<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> für 6 Personen	38,00 €	<b>Truthahnfilet Medaillons</b> auf Ananas dekoriert 10 Stück	43,00 €
<b>Hausgemachtes Putensauerfleisch</b> für 6 Personen	41,00 €	<b>Flugentenbrust</b> rosa gebraten, geschnitten, dekoriert für 6 Personen	75,00 €
<b>Gefüllte Frikadellen</b> (Tomate, Gurke) mit Senf 20 Stück	42,00 €	<b>Griebenschmalz</b> mit Röstzwiebeln 500 g	12,00 €
<b>Gefüllte Geflügelfrikadellen</b> mit Senf 20 Stück	48,00 €	1000 g	21,00 €
<b>Tomaten gefüllt mit Fleischsalat</b> 15 Stück	29,00 €	<b>Königsputenbrust</b> , kalt auf Platte dekoriert, mit Orangenscheiben, Waldorf- salat, Broccolisalat, Krautsalat, Remouladensauce 10 Personen	112,50 €
<b>Tomaten gefüllt mit Krabbensalat</b> 15 Stück	54,00 €	<b>Königsputenbrust</b> , kalt auf Platte dekoriert, mit Orangenscheiben 10 Personen	97,00 €
<b>Gegrillte Hähnchenkeulen</b> 10 Stück	39,00 €	<b>Party-Frikadellen</b> auf Platte, hübsch garniert 50 Stück	40,00 €
<b>Hähnchenbrust</b> , gefüllt mit Tomate Mozzarella 10 Stück	45,00 €	<b>Käseigel</b> auf Pampelmuse auf Ananas	27,50 € 44,50 €
<b>Rinderfilet Medaillons</b> auf Ananas dekoriert 10 Stück	53,00 €	<b>Brotkorb</b> pro Person	1,40 €
<b>Kalbsfilet Medaillons</b> auf Ananas dekoriert 10 Stück	61,00 €	<b>Partysonne</b> Stück	14,00 €
<b>Schweinefilet Medaillons</b> auf Ananas dekoriert 10 Stück	45,00 €	<b>Laugenbrezel</b> Stück	1,10 €
<b>Hirschfilet Medaillons</b> auf Ananas dekoriert 10 Stück	57,00 €	<b>Butterteller</b> garniert	4,40 €
<b>Kasseler Medaillons</b> auf Ananas dekoriert 10 Stück	41,00 €		

**Käse Brett** internationale Käsesorten mit Weintrauben garniert  
je nach Größe 42,00 € - 49,00 € - 59,00 € oder 88,00 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Salate

### Frische Salate

je Kilo 11,90 €

Tomatensalat	
Gurkensalat	
Möhrensalat	
Paprika-Mais-Salat	
Krautsalat	
Krautsalat mit Speck	
Krautsalat mit Mandarinen	
Farmersalat	
Speckkartoffelsalat (Essig/Öl)	
Kartoffelsalat (Majonaise)	
Nudelsalat (Majonaise)	
Roter Heringssalat	
Sellerie-Apfel-Salat	
Cole Slaw Salat	
Fleischsalat	
Bunter frischer Salat in großer Schüssel mit American-, French- oder Italiendressing	27,90 €

Italienischer Nudelsalat (Olivenöl, Balsamico)	12,90 €
Waldorfsalat	13,90 €
Broccoli-Schinken-Salat	15,90 €
Hirtensalat	16,90 €
Eiersalat	16,90 €
Griechischer Bauernsalat	17,90 €
Tiefseekrabbensalat	19,90 €

### Geflügel, Fleisch & Meersalate

je Kilo

Göteburger Heringstopf	19,00 €
Fischertopf	22,00 €
Sylter Heringstopf	19,00 €
Matjessalat	19,00 €
Frutti di mare	29,90 €
Krabbencocktail	29,90 €
Scampi in Sauce Aioli	44,00 €
Honig-Senf-Sild	26,00 €
Hummersalat	45,00 €
Flusskrebssalat	29,90 €
Büsumer Krabbensalat	45,90 €
Geflügelsalat	15,90 €
Geflügelsalat Exotic	20,90 €
Putenbrust in Curry	20,90 €
Rindfleischsalat	14,90 €
Schweizer Wurstsalat	12,90 €

### Dressing / Saucen

je Liter 11,90 €

Remouladensauce	
Tzatziki	
Frenchdressing	
Italiendressing	
Cocktailsauce	
Americandressing	
Cumberlandsauce	19,90 €



## Suppen und Beilagen

### Aus unserem Suppentopf

pro Person ca. 0,2 l, Preise sind Literpreise

Kräftige Gulaschsuppe	
Erbsensuppe	
Hühnersuppe	
Minestrone	
Hochzeitssuppe mit Rind	
Champignoncremesuppe	
Spargelcremesuppe	
Broccolirahmsuppe	
Lauchcremesuppe	
Ital. Tomatensuppe	
Holsteiner Kartoffelsuppe	
	8,90
Sylter Kartoffelsuppe mit frischen Nordseekrabben	14,90 €
Steinpilzcremesuppe	14,90 €
Hamburger Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	14,90 €
Französische Zwiebelsuppe	9,90 €
Kürbis-Karottensuppe	9,90 €
Hummercremesuppe mit Sahnehaube	14,90 €
Krebssüppchen mit Sahnehaube	14,90 €

### Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln  
Kartoffelspalten mit Rosmarin  
Kartoffelspalten  
Rosmarinkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Folienkartoffeln  
Warmer Speckkartoffelsalat  
Kartoffelgratin  
Bechamelkartoffeln  
Kartoffelpuffer  
Kartoffelknödel  
Speckknödel  
Nudeln  
Spätzle  
Reis

pro Person 3,50 €

### Gemüsebeilagen

Sahnegemüse  
Rotkohl  
Sahnechampignons  
Broccoliröschen  
Rosenkohl  
pikantes Sauerkraut  
Ananas-Sauerkraut  
Mischgemüse  
Karotten  
Bohnen  
Blattspinat  
Leipziger Allerlei  
Gemüseauflauf  
Blumenkohl  
Wirsingkohl

pro Person 3,50 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren





## Süße Verführung

### Desserts

ab 5 Personen pro Person 3,40 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mascarponecreme mit frischen Früchten  
Frischer Obstsalat  
Quarkspeise mit Früchten  
Mousse au Chocolat  
Mousse au Vanille  
Tiramisu  
latl. Cremedessert mit Frischkäse, Löffelbiscuit, Amaretto, Kakao  
Welfenspeise / Götterspeise, rot oder grün  
Zitronencreme  
Mango-Aprikosencreme  
Vanillepudding mit Schokosauce  
Schokopudding mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Beerensauce  
Obstbuffet aus frischen exotischen Früchten  
Waffeln mit Früchten (nach Saison) und Eierlikörcreme  
Cappuccinocreme  
Karamelcreme  
Stracciatellacreme mit Rum

### Saucen

je Liter 6,90 €

Vanillesauce, Schokosauce, Beerensauce

### Kuchen

Große Auswahl an Torten, Butterkuchen, Topfkuchen und Kleingebäck

Hochzeitstorten

2stöckig	30 Personen	109,00 €
3stöckig	50 Personen	182,00 €
4stöckig	70 Personen	275,00 €
5stöckig	90 Personen	330,00 €

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden über die Belieferung von Speisen und Getränken, der Vermietung von Geschirr und Möbeln und der Bestellung von Personal und sonstigen Dienstleistungen vom Ort der Belieferung. Wir liefern, leisten und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer AGB. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich und schriftlich mit uns vereinbart wurden.

2. Alle Preise sind freibleibend und verstehen sich zuzüglich der aktuell geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass für die reine Essensanlieferung der ermäßigte Umsatzsteuersatz von z. Zt. 7 % gilt. Sobald weitere Leistungen hinzukommen, ist der volle Umsatzsteuersatz von z. Zt. 19% auf die gesamte Dienstleistung anzuwenden.

3. Unsere Angebote gelten immer ab einer bestimmten Mindestpersonenzahl, die wir entsprechend auf dem Angebot beziffern. Eine vom Kunden erteilte Minderung der Personenanzahl hat zur Folge, dass das entsprechende Angebot seine Gültigkeit verliert und der Preis pro Person sich ändert.

4. In den Angeboten angegebene Arbeitsstunden oder circa Verbrauchsmengen stellen Schätzungen dar. Berechnet werden die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden, bzw. die tatsächlich verbrauchte Menge. Wir versuchen aus unserer Erfahrung heraus immer möglichst genaue Angebote zu erstellen. Aber Veranstaltungen sind unterschiedlich und variieren meist sehr, aus diesem Grund kann es zu Abweichungen kommen. Hierfür bitten wir um Verständnis.

5. Bruch- und Schwundmengen werden separat berechnet und können inhärenterweise nicht Teil des Angebotes sein, da sie erst während des Events entstehen.

6. Verbrauchsmengen können Sie am Ende Ihres Events kontrollieren oder auf der Verbrauchsliste gegenzeichnen, ansonsten gilt die Verbrauchsliste unserer Serviceleitung oder des Logistikers. Getränkepauschalen gelten für den Verzehr während und auf der Veranstaltung. Die Mitnahme oder die Überlassung von Getränken nach der Veranstaltung wird gesondert berechnet.

7. Selbstverständlich bemühen wir uns, alle Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns das im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein.

8. Ein Angebot wird bindend, wenn uns eine schriftliche Auftragsbestätigung des Kunden vor der Veranstaltung zugegangen oder eine Abschlagszahlung auf unserem Konto eingegangen ist. Diese kann in Form von Brief, Telefax oder E-Mail abgegeben werden. Bis dahin sind die Angebote freibleibend und wir behalten uns das Rücktrittsrecht jeder Zeit vor.

9. Wir benötigen mindestens 7 Tage vor Veranstaltung eine schriftliche Mitteilung über die genaue Teilnehmerzahl. Die Vergütung für die vereinbarte Bewirtung richtet sich nach der angemeldeten Teilnehmerzahl, und zwar auch dann, wenn weniger Teilnehmer als gemeldet erschienen sind. Wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, ist die tatsächliche Teilnehmerzahl für die Berechnung der Speisen und Getränke maßgebend. Bei „All you can eat“ und andere Pauschal Angebote gleichen wir die Gästeanzahl vor Ort mit dem Angebot ab. Differenzen werden nachberechnet.

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



10. Bei der Stornierung von verbindlich zugesagten Veranstaltungen erheben wir folgende Stornogebühren:

5 Tage vor Veranstaltung:	30%
Bis zu einem Tag vorher:	70%
Am selben Tag:	100% des Auftragswertes

Dies umfasst sämtliche im Angebot enthaltenen Leistungen. Bei vermittelten Fremdleistungen wie Zelte, Künstler, DJs etc. gelten deren Stornogebühren.

11. Bitte überprüfen Sie die Speisen/Waren bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen sie diese sofort, zumindest zeitnah an, damit wir noch während des Events reagieren können. Sollte keine Beanstandung der Speisen/Ware nach Eintreffen stattfinden, gilt die Ware als angenommen und ist später zur vollen Zahlung fällig.

12. Wir sind uns darüber im Klaren, dass jede Veranstaltung unvermeidlich zu Abnutzungserscheinungen an dem gemieteten Inventar führt. Auch beinhaltet jede Veranstaltung gewisse Risiken für Eigentum und Besitz in Form von Schäden und Zerstörungen seitens Dritter. Aus diesem Grund weisen wir daraufhin, dass bei Veranstaltungen in den Räumlichkeiten des Kunden allein der Kunde verpflichtet ist, Vorsorgemaßnahmen zur Verringerung der Abnutzungserscheinungen sowie der Vermeidung von Schäden an seinem und unserem Eigentum und Besitz zu treffen hat. Bei besonders empfindlichem Inventar hat uns der Kunde darauf hinzuweisen und ggf. das Inventar auf unser Verlangen hin zu entfernen bzw. zu schützen. Der Kunde hat uns sofort zu informieren, wenn unser Mietgegenstand oder sein Eigentum beschädigt/reparaturbedürftig ist. Wir unterhalten selbstverständlich eine Betriebshaftpflichtversicherung für durch uns verursachte Schäden an Dritte. Aber auch diese greift nur, wenn der Schaden auch uns gegenüber unverzüglich angezeigt wird. Gibt der Kunde die Mietsache nicht oder beschädigt zurück, so ist dieser zum Schadenersatz verpflichtet. Ferner muss der Kunde/Mieter den Mietzins für die Ware so lange tragen, bis die beschädigte Sache wiederhergestellt ist oder für den entsprechenden Ersatz gesorgt wurde.

13. Der Kunde darf die Mietgegenstände nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort benutzen. Es bleibt uns vorbehalten, alle von uns gestellten Mietobjekte jederzeit zu besichtigen, zurückzunehmen oder notwendige Maßnahmen zu seiner Einhaltung zu treffen, sofern Gefahr der Beschädigung oder des Verlustes besteht. Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

14. Wenn nichts anderes vereinbart ist, wird der Gesamtbetrag sieben Tage nach Rechnungsstellung fällig, außer es sind abweichende Zahlungsmodalitäten verhandelt. Die Säumnis setzt unverzüglich nach Verstreichen des Zahlungsziels ein. Der Auftraggeber erklärt sich explizit damit einverstanden, dass der Verzug ohne weitere Mahnung nach Ablauf des Zahlungsziels eintritt.

Für Fragen und Anregungen und/oder besondere Wünsche haben wir stets ein offenes Ohr. Wir möchten, dass Ihre Veranstaltung so angenehm wie möglich ist und versuchen daher auf Ihre Wünsche einzugehen, sofern es uns möglich ist..

**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren



## Zum guten Schluss

Sie möchten eine Grillparty veranstalten, Oktoberfest feiern, sonstige Themenpartys veranstalten, ein spezielles Weihnachtsessen? Dann fragen sie uns. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Fragen Sie auch nach besonderen Events mit Unterhaltungsprogramm.

In diesem Katalog finden Sie bereits eine reichliche Auswahl an Verköstigungen, aber selbstverständlich ist eben nur eine Auswahl. Sollten Sie also nicht fündig geworden sein, dann sprechen Sie uns an und wir machen Ihnen eine persönliche Zusammenstellung.

Eine Getränkekarte können Sie gesondert von uns erhalten.

Gerne stellen wir auch Equipment zur Verfügung, damit Ihr Event ein voller Erfolg wird. Hier ein paar Beispiele:

### Leihgeschirr

Geschirr, Besteck, saubere Rückgabe	0,20 €
Geschirr, Besteck, schmutzige Rückgabe	0,35 €
Gläser	0,35 €

### Leihweise dies und das

Biergartengarnitur 1 Tisch, 2 Bänke	12,50 €
Bistro-Stehtische, je	13,00 €
Lackfolie verschiedene Farben, je Meter	4,80 €
Stühle, je	3,00 €
Bierzapfanlage mit Durchlaufkühlung, je	25,00 €
Tischdecken, Stehtische, Tische, Bänke Zapfanlage, Zelte, Grill, uvm	

Bei Feierlichkeiten stehen Ihnen auf Wunsch und gegen Berechnung auch unsere fachkundigen Mitarbeiter zur Verfügung (Servicekraft 25,00 €/Stunde - Koch 35,00 €/Stunde). Bei warmen Buffets für über 60 Personen stellen wir einen Mitarbeiter zur Bedienung für ca. 1 Stunde ohne Berechnung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer An Sonn- und Feiertagen fällt ein Zuschlag von € 16,00 an.

Bei Lieferung unter 100,00 € berechnen wir Ihnen eine Leergutsabholungsgebühr. Lieferung ist in Hamburg bei einem Mindestbestellwert von € 75,00 frei Haus. Zahlung, ohne Abzug, bei Lieferung.

Der Gesetzgeber schreibt uns vor darauf hinzuweisen und bekannt zu geben, dass Aufgrund unseres Herstellungsprozesses oder der Zubereitung von Fleisch-Gemüse-Soßen oder Salaten gemäß des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1) Geschmacksverstärker | 6) Antioxidationsmittel |
| 2) Farbstoffe           | 7) Geschwefelt          |
| 3) Phosphat             | 8) Gewachst             |
| 4) Süßungsmittel        | 9) Gewürzt              |
| 5) Konservierungsmittel | 10) Pöckelsalz          |

enthalten sein können. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.



Sie Finden uns auch auf Facebook, unter Partyservice Hase Hamburg

Dieser Katalog wurde erstellt von:



**Partyservice Hase**  
... seit über 40 Jahren

