

Das Feine für viele gute Gelegenheiten

# Party- und Veranstaltungs- Service



[www.wok-partyservice.de](http://www.wok-partyservice.de)  
[Info@wok-partyservice.de](mailto:Info@wok-partyservice.de)

**Ulzburger Landstraße 408**  
**25451 Quickborn-Heide**  
**Telefon 04106 - 62 15 15**  
**Fax 04106 - 62 15 62**

**Geschäftszeiten:** Mo. 8.00 - 12.30 Uhr  
Di. - Fr. 8.00 - 16.00 Uhr  
Sa. 8.00 - 12.30 Uhr  
und nach Vereinbarung

**Abholzeiten Partyservice:** Di. - Sa. 8.00 - 19.00 Uhr  
So. 10.00 - 12.30 Uhr  
und nach Vereinbarung

**Beim Denkmal 2, im Hause Mohr,**  
**24585 Bilsen - Tel. 04106 - 691 88**

**Öffnungszeiten:** Mo., Do., Fr. 8.30 - 19.00 Uhr  
Sa. 8.30 - 15.00 Uhr

# Warme Braten

lieferbar ab 10 Personen

In den genannten Preisen sind

zwei der unten aufgeführten Beilagen nach Wahl inklusive.



<b>Burgunderschinken</b>	pro Person €	<b>9,00</b>
<b>Prager Schinken im Brotteig</b>	pro Person €	<b>9,90</b>
<b>Krustenbraten</b> , saftig und zart	pro Person €	<b>9,00</b>
<b>Jungschweinerücken</b> mit herzhafter Kruste	pro Person €	<b>9,50</b>
<b>Schweinerücken im Zwiebelbrotteig</b>	pro Person €	<b>9,95</b>
<b>Honigbraten vom Schweinelachs</b>	pro Person €	<b>9,90</b>
<b>Schweinenacken</b> gefüllt mit Zwiebeln und Gewürzen	pro Person €	<b>9,00</b>
<b>Schweinebraten</b> gefüllt mit Pflaumen	pro Person €	<b>9,50</b>
<b>herzhafter Spießbraten</b> nach griechischer Art	pro Person €	<b>9,00</b>
<b>gebackenes Putenbrustfilet</b> umhüllt mit Kräutern	pro Person €	<b>10,50</b>

## **Beilagen zur Auswahl:**

Geschmortes Sauerkraut, lauwarmer Speckkartoffelsalat, Folienkartoffel mit Sour Cream, Pellkartoffelsalat, feiner Nudelsalat, Weißkrautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Maissalat, bunter Salat mit Dressing, griechischer Bauernsalat, Porreesalat, Farmersalat, Waldorfsalat, Brokkolisalat.

## **Gemüsebeilagen zzgl. 0,50 € pro Person. ab 10 Pers.:**

Rotkohl, Brokkoliröschen, Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen u. Wurzeln, Leibziger Allerlei, Rosenkohl, Gemüseauflauf.

## **Kartoffelbeilagen zzgl. 0,50 € pro Person. ab 10 Pers.:**

Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, gratiniertes Sauerkrautkartoffelpüree.

Ab 10 Personen zwei Sorten Gemüse und eine Kartoffelbeilage  
Ab 20 Personen drei Sorten Gemüse und eine Kartoffelbeilage

Auf Wunsch erhalten Sie Bratensauce passend zu Ihrem Braten,  
die Portion 0,80 €.

# Warme Speisen und Spezialitäten (ab 10 Pers.)



## **Quickborner Krustenbraten**

Mit knuspriger Schwarte, heißausdem Grill,  
für Sie vorgeschnitten, mit  
**ofengebackenen Gratin-Kartoffeln,  
heißem Apfelrotkohl**

Abholpreis pro Person € 9,90

## **Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce**

serviert mit Rosmarinkartoffeln und Mandelbrokkoli

Abholpreis pro Person € 12,75

## **Schweinefilet in Pfefferrahmsauce**

mit Brokkoli u. Fingermöhrrchen und  
unserem beliebten Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person € 13,95

## **Kasseler im Blätterteig im Ganzen**

mit Kartoffelgemüseauflauf und Porreesalat

Abholpreis pro Person € 10,90

## **Schwedischer Schweinebraten,**

mild gepökelt, mit Backpflaumen gefüllt, dazu  
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und braune Sauce

Abholpreis pro Person € 10,90

## **Feine Entenbrustfilets, rosa gebraten**

mit einer Orangensauce angerichtet  
mit Brokkoli mandeln und Apfelrotkohl  
und Salzkartoffeln

Abholpreis pro Person € 15,50

## **Geräuchertes Putenbrustfilet**

im Blätterteig eingebacken,  
mit Erbsen und Möhren als Buttergemüse,  
dazu unser beliebtes Kartoffelgratin

Abholpreis pro Person € 11,90



## **Unsere Spanferkel-Spezialitäten** ab 10 Personen

**zarter, knuspriger Spanferkelbraten** pro Person € 9,00  
mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat

**zarter Spanferkelrücken** pro Person € 9,90  
mit knuspriger Schwarte,  
Schmorkraut und Specksalat

**Spanferkel, im Ganzen gegrillt** pro Person € 9,90  
mit Schmorkraut, ab 25 Personen

## **Warme Bratenspezialitäten** mit Beilagen ab 10 Personen

**Rinder- und Schweinebraten** pro Person € 13,90  
mit brauner Sauce, Apfelrotkohl,  
Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln

**Schweinerücken** pro Person € 11,90  
mit Brokkolifarce, dazu Kartoffelgemüseauflauf  
und Jahreszeitensalat mit Dressing

**Rinderhüfte, rosa gebraten** pro Person € 13,90  
mit überbackenen Gratinkartoffeln und  
und Gärtnerinsalat

**Gegrillte Lammkeule** pro Person € 12,90  
mit feinem Lauchkartoffelgratin und  
Korsikasalat



# Unser Land - Spanferkel

ab 20 Personen

knusprig gebacken,  
mit geschmortem Kraut,  
warmem Speckkartoffelsalat,  
deftigem Landbrot und Senf.

für 20 Personen  
Abholpreis

€

**235,-**

evtl. Servicekraft zum Tranchieren wird  
extra mit € 29,00 pro angefangener Stunde berechnet.

# Deftige Hausmannskost

lieferbar ab 10 Personen



## Gegrillte Schweinshaxe XXL

mit Sauerkraut

pro Person € 8,50

mit Sauerkraut und Speckkartoffelsalat

pro Person € 9,00

## Rundstück warm vom Schweinebraten

(Nacken) mit Champignons

und brauner Sauce, Gewürzgurken und

Weißbrot

pro Person € 9,90

## Hausgekochter Grünkohl

mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst aus  
eigener Räucherei, Senf

mit Bratkartoffeln

pro Person € 11,90

mit Röstkartoffeln

pro Person € 11,90

## Roastbeef, rosa abgebraten

mit Remouladensauce und krossen Bratkartoffeln

- 150g Roastbeef

pro Person € 12,90

- 300g Roastbeef

pro Person € 15,90

## Kasseler, Putengeräuchertes oder Sauerfleisch

mit Remouladensauce und krossen Bratkartoffeln

pro Person € 10,90

mit Roastbeef

pro Person € 12,90

## Fleischkäse eigene Herstellung

mit Speckkartoffelsalat und Schmorkraut

pro Person € 7,50

## Geschmortes Gulasch

mit ganzen Champignons, Spätzle und

Gurkensalat

pro Person € 12,90

## Bayrische Brotzeit

(ab 15 Personen)

Hauseigener Fleischkäse, halbe Schweins-Hax'n

ein Paar Weißwürste mit süßem Senf,

heißes Kraut, lauw. Speckkartoffelsalat sowie

Laugenbrezel

pro Person € 10,90



# Pfannengerichte

lieferbar ab 10 Personen

In den genannten Preisen sind eine Beilage und ein Salat nach Wahl inklusive

**Geschnetzeltes nach griechischer Art** pro Person € **9,50**  
mit Tsatsiki-Sauce

**Schweinegeschnetzeltes** pro Person € **9,90**  
in Rahmsauce mit Champignons

**Rindergeschnetzeltes** pro Person € **11,50**  
mit Zwiebeln, Mais, Tomate und Paprika

**Feines Schweinefilet als Medaillons** pro Person € **13,50**  
in Käse-Sahne-Sauce überbacken

**Schlemmerschnitzel als Rückensteaks** geschichtet  
mit Champignons, Ziebeln, Kräutern und  
mit Käse überbacken pro Person € **10,90**

**Putenfilet, geschnetzelt** pro Person € **10,90**  
in Curry-Rahm-Sauce

**Lasagne, hausgemacht, nach Bologneser Art**  
mit frischem Salat u. ital. Dressing  
sowie Ciabattabrot Komplettpreis pro Person € **8,50**

**Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce**  
mit Brokkoli-Blumenkohlaufauf, Salatplatte  
und Baguette pro Person € **12,75**

## Salate:

Weißkrautsalat, frischer Salat mit Dressing,  
Tomaten- und Gurkensalat, Porree-Apfelsalat.  
Farmersalat, gr. Bauernsalat, Brokkolisalat

## Beilagen:

Reis, Butternudeln, Spätzle, Folienkartoffel mit Sour Cream

# Für Empfang, Kongress oder Sektf Frühstück:

Canapees oder Cocktail-Brötchen, fantasievoll dekoriert, auf hellem und dunklem Caviar-Brot, wir berechnen nach Scheiben pro Person



## Canapeeplatte " Standard "

Matjesfilet mit Zwiebeln, frisches Quickborner Mett, herzhafter Burgunderbraten, feiner Farmersalat mit Maiskölbchen garniert, gefüllter Käse mit Dill, geräucherte Pute auf Waldorfsalat

pro Person € 10,90

## Canapeeplatte " Klassisch "

Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets, Heilbutt geräuchert, delikater Bratenaufschnitt, Tortenbrie, Frischkäse,

pro Person € 11,90

## Canapeeplatte "Exklusiv"

Feiner Basilikumlachs, geräucherte Forellenfilets, Räucheraalfilets auf Ei, gegrilltes Entenbrustfilet, rosa gebratenes Roastbeef, Parmaschinken mit Melonenbällchen, Garnele auf Eischeibe, Käserose

pro Person € 14,90

## Cocktailbrötchenplatte "Klassisch"

gefüllt mit Kasseler, Schweinebraten, Lachs und verschiedenen Käsesorten (5 Stück pro Person)

pro Person € 9,90

## Delikatess-Häppchen

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Räucheraal auf Kräuterrührei, Wachholder geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Geflügelmedaillons mit Früchten, delikater Lachsschinken, Roastbeef mit Cornichons, Frischkäse mit Schnittlauch

pro Person € 16,50

## Halbe Brötchen gut belegt und fein garniert, mit

- Bierschinken, feinem Schinkenmett, Fleischsalat, Mettwurst, Ei und Gouda Käse

pro Stück € 1,40

- Kasseler, Katenschinken, Roastbeef, Eiersalat, Tortenbrie und Edamer

pro Stück € 1,50

- Räucherlachs, Forellenfilet, Nordseekrabben, Garnelen auf Eischeibe, Fischsalat

pro Stück € 2,90



# **Fingerfood-Buffet**

## **ab 10 Personen**



Sämtliche Speisen sind mundgerecht auf kleinen Spießen zubereitet und ermöglichen Ihnen so einen unkomplizierten Verzehr.

**Grissinistangen mit Rucola-Parmaschinkenwickel**  
**Käsespieß mit Früchten**  
**Hackbällchen**  
**Satespieße mit zartem mariniertem Hähnchenfleisch**  
**am Bambusspieß**  
**Mini-Pizza**  
**Blätterteigtaschen gefüllt mit Basilikumlachs**  
**Backpflaumen im Speckmantel**  
**Peppadew mit Frischkäse gefüllt**  
**Mousse au Chocolat im Glas**

pro Person

**€ 16,90**

**Mini-Putensteaks mit Dip**  
**Tomate-Mozzarella-Spießchen**  
**Schinken-Melone-Spieße**  
**Gefüllte Oliven mit Frischkäse**

**Warm vom Buffet**  
**Frühlingsrolle, vegetarisch**  
**Aprikose im Speckmantel**  
**Blätterteigtaschen mit Frischkäse gefüllt**

pro Person

**€ 12,90**

# Geräucherte Geflügelspezialitäten ab 10 Personen



## **Geräucherte Königs-Putenbrust, lieblich garniert**

mit pikanter Sauce, Farmersalat  
und Waldorfsalat  
zuzüglich Kartoffelgratin

pro Person € **9,90**  
pro Person € **11,90**

## **Königs-Puter im Ganzen**

eingeschnitten, mit Früchten  
garniert, mit Gurkensalat,  
Porreesalat und pikanter Sauce  
ab 15 Personen

pro Person € **9,90**

## **Geflügel-Gourmetplatte kalt, auf Platte, geschnitten**

mit Hähnchenbrustfilet, Putenfiletsteaks  
und geräucherter Putenbrust auf  
Waldorfsalat und Remouladensauce

pro Person € **11,90**

## **Kleine gegrillte Hähnchenkeulen**

**10 Stück € 19,00**

# Buffet "Favorit"

ab 10 Personen



**Putenmedallions Florida** mit Früchten garniert

## gemischte Bratenplatte

Kasseler, Roastbeef, Kräuterbraten und Schweinebraten

**Original Parmaschinken** auf Melone garniert

## Fisch-Cabaret

Räucherlachs, Forelle, Makrelenfilets

**Internationales Käsebrett** mit Früchten garniert

**Salate** Farmersalat und Fleischsalat

**Brotkorb** und Butter

Abholpreis ab  
Quickborn-Heide  
pro Person

€ 15,50

## Quickborner Festbuffet

ab 10 Personen

**Gefüllte Tomaten** mit Büsumer Nordseekrabbenfleisch

**Feine Fischplatte** mit Sahnemeerrettich

**Gegrillte französische Entenbrust**

auf Blattsalat mit Waldorfsalat

**Schweinefiletmedaillons** auf Platte garniert

**Rosa gebratenes Roastbeef**

mit Kräuterrand und Remoulade

**Käseauswahl mit Schnitt- und Weichkäse**

sowie Früchten der Saison

**Verschiedene Brotsorten und Butter**

Abholpreis ab  
Quickborn-Heide  
pro Person

€ 18,00

# **Das Buffet für Kenner** kalt/warm

ab 15 Personen



## **Geräucherte Fischplatte „Seemannsgarn“**

mit

Lachs, Forellenfilets, Matjes,  
Butterfisch

## **Feines Schinkenmett,**

umgeben von Zwiebeln

## **Herrenplatte** mit

Gekochtem Schinken,  
Katenschinken mit Buchenspänen geräuchert  
Kräuterschinken,  
Jungschweinerücken mit frischen Feigen garniert

## **Partyfrikadellen**

mit einer pikanten Sauce angerichtet

## **Warm vom Buffet**

Kleine gegrillte Hähnchenkeulen

Kartoffelgemüsegratin

Käseigel

Deftiges Brot und Butter

## **Abholpreis**

**Preis pro Person € 17,50**

**Buffet „ Quickborn-Heide ”**  
kalt/warm  
ab 15 Personen



Genießen Sie mit Ihrer Familie, mit Freunden, Bekannten  
oder mit Ihren Liebsten.....

**Avocadospalten mit Nordseekrabbenfleisch**

**Ostseefischplatte,**  
mit Räucherlachs, feinem Forellenfilet,  
Matjes mit Zwiebelsahnesauce

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
auf Rucola-Salat  
mit einer Spargelvinaigrette und Remoulade

**Feine gegrillte Entenbrust**  
auf Melone mit Feldsalat  
dazu Cumberland sauce

**Warm vom Buffet:**

Blätterteigtaschen mit feinem Basilikumlachs  
und Metzgerstollen  
mit unserem beliebten  
Kartoffelgratin

Brotkorb und Butter

pro Person **€19,50**

# Schleswig-Holsteiner **Schlemmerbuffet"**

kalt/warm  
ab 25 Personen



**Fisch-Delikatessplatte** mit feinem Forellenfilet und mildem Räucherlachs und Nordseekrabbenfleisch

**Schinkenvariationen** mit frischen Feigen

**Geflügelmedaillons** unter Ananaspalme auf Spiegelplatte mit Früchten und Dip

**Zartes rosagebratenes Roastbeef** auf Feldsalat mit Cherrytomate

warm vom Buffet:

**Schweinemedallions** mit Brokkoli in Käserahmsauce mit feinem Kartoffelgratin und Buttergemüse

**Französischer-, Italienischer- und Schweizer Käse** mit Weintrauben angerichtet

**Frisches Baguette und Butter**

**Abholpreis ab Quickborn-Heide**

pro Person € **19,50**

## Quickborner **"Frühlingsbuffet"** kalt/warm

ab 20 Personen

**Parmaschinken** auf Ananasschiffchen

**Feine Lachsvarianten** mit Basilikumlachs, Räucherlachs und Graved Lachs mit Cocktailsauce

**Roastbeef** mit Senf-Kräuterkruste und hausgemachter Remoulade

**Gegrillter Jungschweinerücken** mit Kruste, kalt auf Platte angerichtet

**Käseplatte traditionell** mit Weichkäse und Schnittkäse

**Warm vom Buffet:**

**Hähnchenbrüstchen** in Cognac-Sahne-Creme mit Ananasscheiben, dazu Lauchkartoffelgratin und Jahreszeitensalat mit franz. Dressing,

Feines Baguette und Butter

**Abholpreis ab Quickborn-Heide**

pro Person € **18,50**

# Feinschmeckerbuffet

kalt / warm  
( ab 20 Personen )



**Marinierter Eisbergsalat** mit Tomate und Mozzarella-Kugeln

**Schweinefilet - Medallions** auf Platte garniert

**Fjord Lachs** verschiedene Variationen mit Sahnemeerrettich

## **Geflügel-Gourmet-Platte**

gebratene Putensteaks, Hähnchenbrustfilet auf Waldorfsalat mit Cocktailsauce

## **Warm vom Buffet**

### **Jungschweinerücken**

Kartoffelgratin und Jahreszeitensalat mit Dressing

### **Käsefruchtspieße**

Frisches Baguette und Partybrötchen

Buffetbutter

Abholpreis ab Quickborn-Heide    pro Person    **€ 18.50**

Selbstverständlich können Sie gerne die Zusammenstellung nach Ihren Wünschen variieren.



# **Buffet „ Piccolo ”**

kalt/warm

ab 15 Personen

**Parmaschinken mit frischen Früchten**  
als Fingerfoodspieß

**Tomate-Mozzarella-Basilikum**  
mit Pesto mariniert

**gefüllte Gemüsespezialitäten**  
auf einem Rucola-Salat-Bett  
angerichtet

**Gemischter Salat**  
mit italienischem Dressing

**Warm vom Buffet:**

**Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce**  
**Gemüselasagne**

**Ciabatta, Pizzastangen**  
**Butter**

pro Person **€19,00**





# Italienisches Schlemmerbuffet

ab 30 Personen (kalt / warm)

-

## -Antipasti-Platte

mit marinierten Gemüsespezialitäten

## - Mozzarella con Pomodoro

(eingelegte Mozzarella-Spieße)

## - Carpaccio:

Rinderfleisch, hauchdünn geschnitten  
mit Champignons u. Parmesankäse

## - Vitellotonnato mit Thunfischsauce

Feines Kalbfleisch in Scheiben

## - Formaggio

Italienische Käsespezialitäten mit Melonen-Platte

## WARMVOMBUFFET :

### -Pasta

Tortellini in Gorgonzola-Sauce  
mit Schinkenstreifen

### - Lasagne

hausgemacht nach Bologneser Art mit Käseüberbacken

### - Carne (Fleisch)

Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Sahnesauce

### - Dolce (Dessert)

Tiramisu

### - Panee Burro (Brot und Butter)

Ciabatta und Baguette

Preis pro Person **€23,90**

# Desserts



ab 10 Personen

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1) <b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce   | pro Person € <b>2,50</b> |
| 2) <b>Mousse au Chocolat</b> mit Sahne   | pro Person € <b>2,90</b> |
| 2) <b>Tiramisu</b>   | pro Person € <b>3,30</b> |
| 4) <b>frischer Obstsalat</b> mit Vanillesauce  | pro Person € <b>2,90</b> |
| 5) <b>Quarkcreme</b> mit Früchten, kalorienbewusst<br>mit Himbeeren/ Mandarinen                                  | pro Person € <b>2,90</b> |
| 6) <b>Zitronencreme</b> mit Sahne  | pro Person € <b>2,90</b> |
| 7) <b>französische Nachspeise Crème Brûlée</b><br>Karamellisierte Vanillecreme<br>in Porzellantöpfen angerichtet | pro Person € <b>2,70</b> |
| 8) <b>Charlotte Lorraine als Torte</b><br>Kirschen mit Löffelbiscuits  | pro Person € <b>3,50</b> |
| 9) <b>Quickborner Fruchtetraum</b><br>mit Baiser und Himbeeren, erfrischend                                      | pro Person € <b>3,50</b> |
| 10) <b>Früchtesticks ( 2 Stck.pro Pers.)</b><br>mit Schokoladenmantel als Fingerfood                             | pro Person € <b>3,00</b> |
| 11) <b>Früchteteller</b><br>mit exotischen Früchten  | Tagespreis               |
| 12) <b>Erdbeeren mit Sahne</b>   | Tagespreis               |



# Suppen und Eintöpfe

lieferbar ab 10 Personen = 5 Liter

<b>Herzhafte Erbsensuppe</b> mit Würstchenscheiben	Port.	€	<b>3,80</b>
<b>Deftige Gulaschsuppe</b> nur vom Rind	Port.	€	<b>4,50</b>
<b>Würzige Kartoffelsuppe</b> mit Würstchenscheiben	Port.	€	<b>3,80</b>
<b>Chili con carne</b> nur vom Rind	Port.	€	<b>4,50</b>
<b>Mexikanischer Suppeneintopf</b>	Port.	€	<b>4,50</b>

## Vorsuppen

lieferbar ab 10 Personen = ¼ L. pro Person

<b>Brokkolicreme-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
<b>Lauchcreme-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
<b>Spargelcreme-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
<b>Norddeutsche Hochzeits-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
<b>Tomatencreme-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
<b>Kerbel-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
<b>Champignoncreme-Suppe</b>	pro Person €	<b>2,80</b>
		<b>5,00</b>

# Leihmobiliar



## 1) Besteck und Teller:

Menü-Set: Teller, Messer, Gabel	pro Set	€	0,60
Suppenteller und Löffel,	pro Set	€	0,45
Dessertschale und Löffel	pro Set	€	0,45
Kaffeetasse, Untertasse, Kaffeelöffel	pro Set	€	0,60

## 2) Gläser:

Biergläser (Krombacher)	6 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,32
Sektgläser, Weingläser	12 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,32
Brausegläser	6 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,32
Schnapsgläser	12 Stück/Einheit	pro Stück	€	0,20
Aschenbecher, klein		pro Stück	€	0,60
Aschenbecher, groß		pro Stück	€	0,80

## 3) Bistro-Tisch:

Stehtisch, weiß, klappbar, 85cm Durchmesser	€	9,00
Husse für Stehtisch	€	15,00

## 4) Riesenpfanne mit Kocher

(ohne Gasflasche)	€	30,00
-------------------	---	-------

Fehlmengen und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden.  
Das Leihgeschirr erbitten wir sauber zurück, da wir sonst die Reinigung berechnen müssen.

Verleih von Geschirr und Gläsern nur in Verbindung mit einer Bestellung von Speisen.

Die angegebenen Preise sind Abholpreise.  
Unsere Anlieferungsgebühren berechnen wir wie folgt:

Quickborn/ Quickborn-Heide, - Renzel,  
Ellerau, Henstedt-Ulzburg  
€ 10,00

Außerhalb von Quickborn wird dann nach Aufwand zusätzlich berechnet.

Zahlungsbedingungen:  
Zahlbar in bar ohne Abzug bei Abholung  
oder nach vorheriger Vereinbarung.

**Alle Preislisten vor dem 01. Februar 2012  
verlieren hiermit ihre Gültigkeit.**