

Preisliste für Leihartikel

Bei Verlust und Beschädigung haftet der Mieter!

Bei Rückgabe von ungespültem Geschirr verdoppelt sich der Preis

Mittelteller	0,20€
Dessertteller	0,20€
Speiseteller flach	0,20€
Kaffeetasse mit Untertasse	0,30€
Suppentasse mit Untertasse	0,30€
Dessertschalen	0,20€
Zuckerdose	0,30€
Sahnegießer	0,30€
Salz-/Pfefferstreuer	0,20€
Suppenlöffel	0,10€
Messer	0,10€
Gabel	0,10€
Kaffeelöffel	0,10€
Kuchengabel	0,10€
Sektglas	0,30€
Weinglas	0,30€
Mehrzweckglas	0,30€
Tischrechout mit Brennpaste	4,00€
Wärmeplatte	3,00€
Elektr. Wärmepf (5Liter/9Liter)	4,00€
Glühweintopf	5,00€
Papierservietten	0,10€
Thermoskanne	2,00€
Kaffeemaschine für 40/60 Tassen	10,00€
Stehtisch	6,00€
Stehtischdecken (champagner oder boardeaux)	5,00€
Tischdecken (Stoff, weiß)	5,00€
Stuhlhussen (champagner)	4,00€
Skirting für Büfett (weiß)	10,00€
Büfettaufbau pro Stunde	20,00€
Anlieferung innerhalb von Freiberg pauschal	4,00€
Anlieferung außerhalb von Freiberg (pro km)	0,50€

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer!

(Änderungen vorbehalten)

Wichtige Informationen und allgemeine Geschäftsbedingungen

Geschäftszeiten

Ich habe keine festen Geschäftszeiten. Eine persönliche Beratung für Ihre Veranstaltung vereinbaren Sie bitte telefonisch in der Zeit von Montag bis Freitag zwischen 8.00Uhr und 15.00Uhr oder per E-Mail.

Anlieferung

Die Anlieferung beinhaltet die Übergabe der Speisen an der Haustür. Wenn Sie einen Aufbau wünschen wird dieser gesondert nach Umfang des Auftrages berechnet.

Zahlungsbedingungen

Die Preise im Katalog verstehen sich inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es gilt Barzahlung bzw. Überweisung bei Erhalt der Ware innerhalb von 14 Tagen.

Geschirrrückgabe

Meine Büfets und Platten werden auf Edelstahl- und Schmuckplatten angerichtet, die wieder zurückgenommen werden. Es besteht jedoch die Möglichkeit, dekorative Platten zum Selbstbehalt gegen eine entsprechende Gebühr zu bestellen.

Die Rücknahme des Leihgeschirrs ist aufgrund hygienischer Bestimmungen nur in gereinigtem Zustand möglich, sollte dies nicht möglich sein, werden gesonderte Reinigungskosten in Rechnung gestellt. Die Geschirrrückgabe erfolgt innerhalb von 2 Tagen bzw. nach Absprache.

Zusatzstoffe und Allergeninformation

Alle Speisen werden frisch zubereitet. Meine Speisen sind hausgemacht und enthalten keine zusätzlichen Konservierungsstoffe. Sie können Spuren von Ei, Gluten, Soja, Sellerie, Milch, Senf und Sesam enthalten. Fisch ist in Worcestersauce und allen Fischgerichten enthalten. Mayonnaise enthält Sorbin- und Benzoesäure, Meerrettich und Perlzwiebeln sind geschwefelt, Oliven, Käse und Kaviar enthalten Farbstoffe, Wurst- und Wursterzeugnisse enthalten Geschmacksverstärker und Antioxidationsmittel, Zitrusfrüchte sind gewachst und mit Konservierungsstoffen Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabenzol behandelt. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte meinen Auslagen.