



Unser Betrieb ist als
Veranstaltungs- Service
und für
Lieferungen außer Haus
spezialisiert.

Veranstaltungs-Service
Küchenmeister Uwe Pfeiffer
Halskestraße 42
12167 Berlin –Steglitz
Telefon 79403379
Fax 79403380

Veranstaltungs-Service, eine Freude für den Gaumen

Ihnen alle Sorge zu nehmen, wenn Sie Gäste empfangen, ist Aufgabe und Wunsch unseres Party-Service. In aller Ruhe können Sie sich Ihren Gästen widmen.

In gewohnter Umgebung bewirten Sie Ihre Freunde und Geschäftspartner, ohne sich um Küche und Keller kümmern zu müssen.

Die nun folgenden Vorschläge sind nur ein Ausschnitt aus unserer Angebotspalette und sollen Ihnen als Anregung dienen.

Wann immer Sie einen Wunsch haben, und sei er noch so ausgefallen, wenden Sie sich an uns.

Ihre speziellen Wünsche und unsere jahrzehntelange Erfahrung verleihen Ihrem Essen die ganz persönliche Note.

Wir stehen Ihnen jederzeit zur telefonisch Verfügung.

Unsere Firmenpräsenz finden Sie auch auf der Internetseite:

<http://www.Berlin-Gala.de>

Telefon:

Berlin – Gala

Mo-Fr 7:00 – 15:00 Uhr

Der Party-Service ist immer für Sie bereit.

Der Party-Service liefert selbstverständlich auch Sonntags und Feiertags.

Mehrwertsteuer:

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der zurzeit geltenden Mehrwertsteuer.

Bei reinen Speisen 7% MwSt.

Bei Speisen und mit weiteren Dienstleistungen werden gesetzlich 19% MwSt. erhoben.

PS:

Änderungen sind leider nicht ausgeschlossen

Saisonbedingt oder durch Lieferengpässen kann es leider zu geringfügigen

Veränderungen bei den Speisen kommen.

Die Buffets sind auch auszugsweise für geringere Personenzahlen lieferbar.

Inhalt	Seite
EMPFEHLUNG FÜR STEHEMPFANG	
Delikatessschnittchen	4
Feinschmeckerschnittchen	4
Partybrötchen gemischt	4
½ bel. Brötchen	4
Schwedenbrote	4
Sandwichs	4
FÜR DEN FESTLICHEN COCKTAIL - EMPFANG	
Kanapees	5
Käsehäppchen	5
Warme Snacks	5
Gemüsedipp	5
Stehempfang	6
KALTE PLATTEN	
Feinschmeckerplatte	7
Diplomatenplatte	7
Festivalplatte	7
KALT WARME BUFFETS	
Italienisches Buffet	8
Buffet „ROMA“	9
Berliner Buffet	10
Exklusives Buffet	11
Traditionelles Buffet	12
Renaissance Buffet	13
Klassisches Buffet	14
Bayrisches Buffet	15
Buffet „BUDAPEST“	16
Kulinarischer Streifzug durch Deutschland	17
Gabelbuffet	18
Internationales Gabelbuffet	19
Brandenburger Gabelbuffet	20
NEBENKOSTEN	
Personal	21
.....	22
.....	23

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN STEHEMPFANG

Delikatessschnittchen (Sortierung)

aus geschnittenem Kaviarbrötchen oder Vollkornbrötchen
(Pro Person sollten Sie 6 Teile rechnen)

belegt mit Edelsalami, Kasseler, Wurst und Käseaufschnitt **Stück** **1,20 €**

Feinschmecker-Schnittchen (Sortierung)

aus geschnittenem Kaviarbrötchen oder Vollkornbrötchen
(Pro Person sollten Sie 6 Teile rechnen)
belegt mit feinem Braten, Zunge, Hausgebeiztem Lachs,
Ei mit Gabelbissen oder Tortenbrie

Stück **1,40 €**

Kleine gemischte Party-Brötchen (Sortierung ab 40 Stück)

(Sesam, Mohn, Zwiebel, Kümmel)
belegt mit Wurst, Schinken oder Käse

Stück **1,20 €**

Halbe, belegte Brötchen

belegt mit Braten, Käse
und Wurst

Stück **0,90 €**

Schwedenbrote

Grau,- Schwarz,- Weißbrot, auf Blattsalate garniert
Tortenbrie, Ei mit Gabelbissen, Saftschinken

Stück **3,50 €**

Würfelschinken, Ei mit Keta-Kaviar,
Roastbeef, Kalbsbraten
Forellenfilet

Stück **3,80 €**

Räucheraal, Räucherlachs,
Ei mit Garnelen, Ei mit Großgarnelen,
Krabben, Wacholderschinken, Forellenfilet

Stück **4,90 €**

Sandwichs

(Doppelte Weißbrotscheibe)
belegt mit Schinken, oder diversen Belag
- gewürzt mit englischem Senf -

Stück **2,00 €**

FÜR DEN FESTLICHEN COCKTAIL - EMPFANG

Elegante Mundbissen (Kanapees):

ausgestochenes Vollkorntoastbrot

Ei- Keta- Kaviar, Putenbrust, Roquefortcreme,
Würfelschinken, Cervelatwurst, **Stück** **1,00 €**

Räucherlachs, Forellenfilet, Gambas, Räucheraal **Stück** **1,20 €**

Zebraschnitten (Pumpernickel und Schichtkäse) **Stück** **0,80 €**

Käsecocktailhäppchen **Stück** **0,80 €**

Käse fours **Stück** **0,80 €**

Tetre de moire (Käserosen mit Parmaschinken) **Stück** **0,90 €**

1/4 Sandwich

mit gekochtem Schinken, **Stück** **0,50 €**

Warme Snacks

Nur für die Zubereitung vor Ort

Minibouletten mit Picallilysauce **Stück** **0,90 €**

Rostbratwürstchen "Nürnberger Art" **Stück** **0,90 €**

Gefüllte Backpflaumen im Speckmantel **Stück** **1,00 €**

Bitkis - Kalbfleischbällchen mit Cocktailsauce **Stück** **1,10 €**

Marinierte Artischockenböden mit Parmaschinken,
im Bierteig gebacken, mit Basilikumsauce **Stück** **1,20 €**

Badische Kalbsleberspieße mit pikanter Sauce **Stück** **1,20 €**

Gambas im Mantel mit Currysauce **Stück** **1,20 €**

Honigenten-Spieße mit süß-saurer Sauce **Stück** **1,20 €**

Großgarnelen in Dillsauce **Stück** **1,30 €**

Hühnerbrust mit Bohnen **Stück** **1,30 €**

Rinderlendenspieß mit Kräutersauce **Stück** **1,40 €**

Gemüsedipp / Staudensellerie, Karottenstreifen
usw. nach Saison mit Kräutersauce **Portion** **2,20 €**

Eleganter Stehempfang (ab 40 Personen)

Frische Gurke mit geräuchertem Heilbutt
Zartes Coppafleisch auf Basilikumcreme
Lachskaviar auf Eischeibe mit frischen Dill
Roastbeefröllchen auf Salbeibutter

¼ Sandwich mit Senfbutter und gekochtem Schinken

Warme Mundbissen

Großgarnele im Teigblatt mit Dillsauce
Gemüseröllchen mit Sojatunke
Reistasche mit Shrimps und pikanter Sauce
Rinderfiletspieß mit Paprika

Käsehäppchen

Käserosen mit Parmaschinken
Zebraschnittchen

Dessert

Kirschhörnchen mit Sahne
Eclairs
Gefüllte Windbeutel

pro Person

je Person 6 Teile 11,80 €

KALTE PLATTEN

Feinschmeckerplatte **pro Person** **12,00 €**
Ab 6 Personen

Bratenaufschnitt
Eier mit Gabelbissen, Aalfilets
Röllchen von geräuchertem Edellachs
3 Delikatess-Salate
mit gebratenem Geflügel 1,20 €mehr
Baguette und Butter

Diplomatenplatte **pro Person** **16,00 €**
Ab 6 Personen

Orangenkörnchen mit Garnelensalat
Tranchen von feinem Geflügel
Röllchen von Holsteiner Katenschinken
Gepökelte Rinderzunge in Scheiben
Schnitten von Räucheraal mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Tomate mit Waldorfsalat
Baguette und Butter

Hamburger Fischplatte **pro Person** **24,00 €**
Ab 6 Personen

Geräucherter Lachs
Steinhuder Räucheraal
Geräucherte Forelle
Scampis mit Melone
Tomaten, gefüllt mit Krabbenmayonnaise
Ei mit Keta- Kaviar
Matjesfilet "Hausfrauen Art"
Krebsschwanzsalat
Thunfischsalat "Nizza"
Sahnemeerrettich und Cocktailsauce
Baguette und Butter

Festivalplatte (klein und sehr fein) **pro Person** **26,00 €**
Ab 6 Personen

Schweinemedailion mit Lebermuss
Kalbsmedailion mit Champignonköpfen
Ei mit Keta- Kaviar
Gefüllte Tomaten mit gewürfelter Hühnerbrust
Röllchen vom Edellachs mit Meerrettich
Gefüllte Taschen von Rinderpökelzunge mit Oliven
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Waldorfsalat
Baguette und Butter

ITALIENISCHES BUFFET

I PRIMI

Warme Gerichte

POLPETTONE IN CROSTA
(Hackbraten im Teigmantel)

PATATE AL LORO
(Lorbeer Kartoffeln)

PASTAVARIATIONEN
(Tortellini mit Gorgonzolasauce, Lasagne)

ANTIPASTI

Vorspeisen

Prosciutto, Coppa, Pressatella Calabria e Pancetta
Luftgetrocknete Spezialitäten
(Parmaschinken, Salami, geräucherter Schweinenacken
und gerollter Schweinebauch)

CARCIOFI ALLA OLIVE
(Artischockenherzen in Olivenöl - Dressing)

CIPOLLINE BORRETANE
(Zwiebeln eingelegt in Balsamico - Essig)

POMODORI CON MOZZARELLA
(Fleischtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum)

INSALATA DI ZUCCHINE
(Zuchinissalat)

BROCCLI AL LA OLIO
(Broccolisalat mit Olivenöl, Rosinen und Mandeln)

FORMAGGIO
(Käse)

Auswahl italienischer Käsespezialitäten
Gorgonzola, Parmigiano Reggiano,
Provolone, Fontina

PANE
(Brotauswahl)

TIRAMISU
(Mascarponecreme mit Bisquit)

ab 25 Personen pro Person 12,90 €

BUFFET „ROMA“

I PRIMI

Warme Gerichte

ARISTA ALLA FIORENTINA
(Florentiner Schweinebraten)

PESCE PERSICO ALLA SALVIA
(Barsch mit Salbei)

PASTA

(Vegetarische Lasagne in Basilikumtomatensauce)

PETTO TONNATO

(Putenbrust an Thunfischsauce)

MELONE CON PROSCIUTTO DI PARMA
(Melonenspalten mit Parmaschinken)

GAMBERONI AGLIO E OLIO
(Riesengarnelen mit Öl und Knoblauch)

ANTIPASTI

Vorspeisen

CARCIOFI ALLA OLIVE
(Artischockenherzen in Olivenöl - Dressing)

CIPOLLINE BORRETANE
(Zwiebeln eingelegt in Balsamico - Essig)

CAPRESE

(Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum)

INSALATA DI ZUCCHINE

(Zucchini Salat)

BROCCLI AL LA OLIO

(Broccolisalat mit Olivenöl, Rosinen und Mandeln)

FORMAGGIO

(Käse)

Auswahl italienischer Käsespezialitäten
Gorgonzola, Parmigiano Reggiano,
Provolone, Fontina

PANE

(Brotauswahl)

TIRAMISU

(Mascarponecreme mit Biskuit und Marsalla)

MASCEDONIA DI FRUTTA

(Obstsalat)

ab 30 Personen pro Person 14,80 €

BERLINER BUFFET

Kalte Vorspeisen:

Fischauswahl
Geräucherter Havelaal, garnierte Soleier,
Cocktails von Krebschwänzen
Bratrollmöpfe

Warme Speisen:

Hühnerfrikassee mit Spargel
Reis
Schweinekrustenbraten auf Rahmsauerkraut
Röstkartoffeln

Kalte Speisen:

Hühnerschenkel mit Früchten

Kasseler Rückenspeer mit Essiggemüse
Sahnemeerrettich

Berliner Partybuletten mit Tafelsenf

Bunter Kartoffelsalat
Bohnensalat
Eiersalat mit Schinkenstreifen
Frühlingssalat und Kräuterdressing

Käsestreifen mit Salzgebäck
Rohmilchkäse
Butter
Griebenschmalz
Brot und Brötchenauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce
Kleine Blechkuchen

ab 30 Personen pro Person 13,60 €

EXKLUSIVES BUFFET

Vorspeisen:

Geräucherter Butterfisch
Garnier Eier mit Krebschwänzen
Makrelenfilet
Lachs in Kräutermarinade

Honigentenbrust auf Eisbergsalat

Warme Speisen:

passierte Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

Geflügelragout „Madras“

Fischfilet in Kräutereihülle auf Rahmgemüse

Kalte Speisen:

Schweinemedaille garniert

Vierländer Mastente mit Orangenfilet

Englisch gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Bunter Kartoffelsalat
Argentinischer Bohnensalat
Apfel- Lauchsalat
Geflügelsalat

Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben
Landbutter

Auswahl an Cocktailbrötchen
Baguette
Vollkornbrot

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce
Erdbeercharlotte

ab 30 Personen pro Person 15,80 €

TRADITIONELLES BUFFET

Vorspeisen:

Steinhuder Räucheraal
Pfeffermakrelen
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Garnelencocktail

Warme Speisen:

Bürgerliche Kartoffelsuppe
Penne mit frischem Gemüse und Tomatensauce
Krautgulasch mit kleinen Klößen
Viktoriabarschfilet auf Lauchgemüse

Kalte Speisen:

Kalbsrückenfilet garniert
Glasierte Poularde mit Früchten

Windsorsalat
Frische Blattsalat vom Markt
Schnittlauchdressing
Indischer Reissalat
Frischer Tomatensalat mit Basilikum

Internationale Käse
mit Traube
Landbutter
Auswahl an Cocktailbrötchen
Baguette, Vollkornbrot

Zitronencreme
Obstsalat mit Himbeermark

ab 30 Personen pro Person 15,90 €

RENAISSANCE BUFFET

Vorspeisen:

Hausgebeizter Lachs mit Dillsmetana
Pfeffermakrele
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Kalte Speisen:

Kasselermedaillon mit Sauergemüse
Englisch gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Brüssler Poularde garniert
Tomate mit Mozzarellakäse
Bunter Kartoffelsalat
Windsorsalat

Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben
Landbutter

Partybrötchen
Baguette

Obstsalat mit Erdbeermark
Festtagscreme

ab 20 Personen pro Person 15,60 €

KLASSISCHES BUFFET

Vorspeisen:

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Dillsmetana
Steinhuder Räucheraal
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Shrimpscocktail

Kalte Speisen:

Roastbeef zart rosa gebraten
umlegt mit feinem Sauergemüse, Cocktailsauce

Schweinsmedaillon garniert mit Melone

Vierländer Mastente mit Orangenfilet

Freilandtomaten mit Mozzarella,
Basilikum und Balsamicodressing

Herzhafte Salatbowl
mit verschiedenen Blattsalaten der Saison
und schmackhaften Dressings

Windsorsalat, Bohnensalat
Geflügelsalat

Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben
Landbutter

Auswahl an Cocktailbrötchen
Baguette
Vollkornbrot

Früchtevariation mit Himbeermark
Ouarkstrudel mit süßer Sahne
Grappacreme

ab 20 Personen pro Person 16,90 €

Bayrisches Buffet

Hausgemachte Leberknödelsuppe

Ofenfrischer Leberkäse

Specksalat

Krautsalat

Rindfleisch mit Meerrettichsauce

Gebratenes Eisbeinflisch

Kalbsbraten glasiert

Sauerkraut

Röstkartoffeln

Knödeln

Weißwurst

Händelmeyer Senf

Käsebrett

Allgäuer Emmentaler, Tölzer Butterkäse, Romadur, Obatzter

Rustikaler Brotkorb

Laugenbrezel

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrische Creme

ab 20 Personen pro Person 14,10 €

BUFFET „BUDAPEST“

KASZINÓTOJÁS

(Casino Eier auf Gemüsesalat)

PISZTRÀNG

(Regenbogenforellenfilet)

FOGAS JÒASSZONY MÒDRA

(Zanderfilet mariniert)

PAPRIKÁS CSIRKE

(Paprikahuhn)

PETREZSELYMES ÚJKRUMPLI

(Petersilienkartoffeln)

SÁRGARÉPAFÖZELÉK

(Möhrengemüse)

GULYÁSLEVES

(Kesselgulasch)

TOJA ´SOS NOKEDLI

(Eiernockeln)

TÖLTÖTT HAGYMA MAKÓI MÓDRA

(gefüllte Zwiebeln mit Hackfleisch)

KACSAPECSENYE

(gebratene Ente)

FÖTT FÜSTÖLT MARHANYELV

(Rinderpökelzunge garniert)

BÉLSZÍN BUDAPEST – MÓDRA

(garnierte Lendenschnitte- Rinderfilet)

GUNDEL – SALÁTA

(Gundelsalat mit Gurken, Spargel und Paprika)

KÁROLI – SALÁTA

(Kartoffelsalat mit Tatarensauce)

LAJTA, ÓVARI, TRAPPISTA, KÖMÉNYES

(div. Käsesorten)

ALMÁS RÉTES

(Apfelstrudel)

DIÓTORTA

(Nußtorte)

MEGGYES PISKÓTA

(Biskuitkuchen mit Sauerkirschen)

ab 30 Personen pro Person 19,60 €

KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DEUTSCHLAND

Vorspeisen:

Büsumer Krabbencocktail
Flensburger Räucheraal
Gebratene Salzheringe in Lake
Soleier garniert

Warme Gerichte:

Sylter Fischsuppe
Grünkohl mit Mettwurst
Schweineschinken mit Kirschsauce
Zanderfilet in Riesling
Champignons

Kalte Gerichte:

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Hamburger Gänsebraten
Rehkeule mit Birnen
Bayerische Wurstsalat
Rheinischer Heringsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat

Käse:

Obazter
Harzer Käse mit Griebenschmalz
Bergkäse
Landbutter
Krustenbrot

Dessert:

Rheinische Waffeln
Sauerkirschen
Westfälische Herrencreme

ab 25 Personen pro Person 17,90 €

GABELBUFFET

Kleine Cocktailgläser gefüllt mit:

Alaskasalat
Meeresfrüchtesalat

Herzhaftes Fischbuffet:

Geräucherter Heilbutt
Pfeffermakrelen
Steinhuder Aal
Diverse Saucen

Warme Gerichte:

Spreewälder Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut
Geflügelbrust „Madras“ und Basmatireis
Farfalle in Gorgonzola - Tomatensauce

Kalte Gerichte:

Glasiertes Kasselerrückenfilet mit Sahnemeerrettich
Honigentenbrust auf Zuckerschoten
Basilikumsauce

Nudelsalat in Currysauce
Schwäbischer Kartoffelsalat
Argentinischer Bohnensalat

Herzhafte Salatbowle
(diverse Saisonsalate mit verschiedenen Dressings)

Internationale Käsesorten
Bauernbrot, Baguette, gemischte Partybrötchen
Landbutter

Dessert:

Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat mit frischer Sahne

ab 40 Personen pro Person 16,80 €

Internationales Gabelbuffet

Kleine Cocktailgläser gefüllt mit:

Alaskasalat
Krevettensalat

Herzhaftes Fischbuffet:

Kanadischer Lachs mit Smetanacreme
Geräucherter Heilbutt und Schillerlocken
Muschelragout
Diverse Saucen

Warme Gerichte:

Pochierter Silberlachs auf Lauchgemüse
Truthahnragout „Florida“ und Butterreis
Kalbfleischbällchen in Bohnensauce
Folienkartoffeln mit Kräuterschmant

Kalte Gerichte:

Glasierte Poularde mit Ananas und Früchten
Roastbeefröllchen auf Gemüsebeet
Garniertes Schweinefilet
Basilikumsauce

Karotten - Weißkrautsalat
Argentinischer Bohnensalat

Herzhafte Salatbowle
(Eisbergsalat, diverse Saisonsalate)
Roquefortdressing
Amerikandressing

Internationale Käseauswahl
Weißbrot, Krustenbrot, Baguette, gemischte Partybrötchen
Landbutter

Dessert:

Fruchtsalat mit Himbeermark
Kokoscreme
Ananasspeise
Obstetagere

ab 40 Personen pro Person 24,50 €

BRANDENBURGER GABELBUFFET

Kalte Vorspeisen:

Bratrollmöpfe, Gabelrollmöpfe
garnierte Eier,
Krebsschwanzcocktail

Warme Speisen:

Kürbiscremesuppe

Kräuterquark mit Kartoffeln
und Leinöl

Schweinegeschnetzeltes mit Röstkartoffeln

Spreewälder Zanderschnitte auf Gemüsestreifen

Kalte Speisen:

Kasseler Rückenspeer mit Gewürzgurken
Sahnemeerrettich

Leiper Frikadellen mit Tafelsenf

Lübbenauer Schinken und Wurstspezialitäten
Salzgurken

Kartoffelsalat
Eiersalat mit Schinkenstreifen
Frühlingsalat und Kräuterdressing

Ziegenkäse
Schafskäse
Rohmilchkäse

Butter

Brot und Brötchenauswahl

Früchtequark
Pflaumenkuchen mit Sahne

ab 40 Personen pro Person 19,00 €

Nebenkosten:

Bedienungen	ab 3 Stunden	pro Person/ Std.	25,00 €
Köche	ab 3 Stunden	pro Person/ Std.	25,00 €
Equipment	ab 3 Stunden	pro Person/ Std.	23,00 €

Lieferkosten:**Hauseingang / Straße**

Bis 5 km	Lichtenberg / Fischerstraße	10,00 €
In Berlin	pro Fahrt	18,00 €

Geschirr:

Buffetgedeck	komplett	pro Person	3,20 €
Kaffeegedeck	komplett	pro Person	1,00 €

WMF Besteck

Messer	Stück	0,25 €
Gabel	Stück	0,25 €
Löffel	Stück	0,25 €
Kaffeelöffel	Stück	0,25 €
Kuchengabel	Stück	0,25 €

Chrom Besteck

Messer	Stück	0,15 €
Gabel	Stück	0,15 €
Löffel	Stück	0,15 €
Kaffeelöffel	Stück	0,10 €
Kuchengabel	Stück	0,10 €

Porzellan Fürstenberg

Plattteller Silber	Stück	2,80 €
Plattteller	Stück	0,50 €
Speiseteller	Stück	0,40 €
Suppentasse mit Untertasse	Stück	0,80 €
Kaffeekanne / Teekanne	Stück	2,35 €
Sauciere	Stück	2,35 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Stück	0,60 €
Öl / Essig	Stück	2,20 €
Zuckerschale / Sahnekännchen	Stück	1,20 €

Porzellan Schönberg

Speiseteller	Stück	0,20 €
Suppenteller	Stück	0,20 €
Suppentasse mit Untertasse	Stück	0,40 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Stück	0,25 €
Kaffeekanne / Teekanne Chrom Thermo-	Stück	1,20 €
Zuckerschale / Sahnekännchen	Stück	0,60 €

Gläser Kristall Mondial

Sekt	Stück	0,30 €
Saft	Stück	0,30 €
Weißwein	Stück	0,30 €
Rotwein	Stück	0,30 €

Gläser

Sekt	Stück	0,15 €
Saft	Stück	0,15 €
Weißwein	Stück	0,15 €
Bier	Stück	0,15 €
Whisky	Stück	0,15 €
Cognac	Stück	0,15 €
Südwein	Stück	0,15 €
Aschenbecher	Stück	0,15 €

Tafeltücher weiß

180x180	Stück	7,80 €
220 x 130	Stück	3,95 €
240 x 130	Stück	4,20 €
280 x 130	Stück	4,75 €
Stoffservietten	Stück	0,60 €

Equipment

Chafing Dishes gastronom	Stück	15,00 €
Serviertablets	Stück	1,50 €
Anrichteplatten Chrom	Stück	2,50 €
Spiegelplatten	Stück	2,50 €
Glasschalen	Stück	0,80 €
Acrylschalen	Stück	1,00 €
Stehtische 60 cm weiß	Stück	8,50 €
Stehtische 80 cm Granitplatte	Stück	9,50 €

Bei Beschädigungen oder Verlust der Leihwaren berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.