

PARTY-MEYER
SEIT 1976
FÜR DIE FEIER



*Seit über 50 Jahren
Ihr Catering in Glinde*



Party-Meyer

Catering aus Leidenschaft

Verlassen Sie sich auf unsere langjährige Erfahrung!

So wird jede Veranstaltung zu einem tollen Erfolg!

*Wenn wir auch Sie mit unserem Catering unterstützen sollen,
rufen Sie uns doch einfach an oder schicken uns eine E-Mail an:*

info@party-meyer-glinde.de

Wir nehmen uns Zeit für die Planung Ihrer Veranstaltung.

Wählen Sie aus unserem Portfolio:

Individuelle Kalte und Warme Buffets

Eventplanung und Durchführung

Partyhäppchen in großer Auswahl

Fingerfoodbuffets – nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Dekorative Aufschnitt und Fischplatten

Warme Braten mit und ohne Beilagen

Suppen – Eintöpfe

Einen bebilderten Katalog finden Sie an unserem Catering Counter im Edeka Markt Meyer am
Glinde Berg, Möllnerlandstraße 24, 21509 Glinde
Telefon 040 / 710 61 50 - www.party-meyer-glinde.de

1.1. Komplette Buffet (ab 10 Personen)

Warmes Essen

*Hochzeitsuppe (Rindfleischsuppe mit Einlage)
Mild geräucherter Kasselerlachsbraten mit Kartoffelgratin*

Kalte Platten

*Zarte Schweinemedallions
Geräucherte Holsteiner Putenbrust
Roastbeef – medium gebraten mit Gurken und Remouade
Delikatess Lachsrauchfleisch*

Fischplatten

*Geräuchte Aalfilets mit Forellenkaviar
Graved Lachs mit Dillsauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemerrrettich
Gambas in Knoblauchdip*

Käseplatte

Diverse Käsesorten aus aller Welt mit Früchten dekoriert

Salate

Eiersalat / Nordsee Krabbensalat / Flußkrebssalat

Brote

Diverse Brotsorten im Brotkorb mit Butterrose

Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce oder
Mousse au Chocolat in Schokoschälchen*

1.2. Bayern Buffet (ab 10 Personen)

Warmes Essen

Rindfleischsuppe mit Fleischklößchen

Original Bayrischer Leberkäse

Original Münchner Weißwurst

Mini Hähnchen Haxen

Kalte Platten

Tiroler Schinkenspeck

Original Bayrische Landjäger

Münchner Gekochter Schinken – hauchdünn geschnitten

Salate

Bayrischer Krautsalat mit Kümmel

Bayrischer Wurstsalat

Kartoffelsalat mit Speck

Original Münchner süsser Senf

Käseplatte

Diverse Käsesorten aus Bayern und Tirol mit Früchten dekoriert

Obazda

Brote

Laugenbrezel – Laugenstangen – Semmeln und Butterrose

Dessert

Bayrische Creme mit Früchten

1.3. Country – Western – Buffet (ab 10 Personen)

Warmes Essen

Chili con Carne im großen Suppentopf
Kleine Partyfrikadellen (5 Stück pro Person)
Krokantschnitzel (Geflügelfleisch)
Folienkartoffeln mit Sour Creme oder Mini Grillkartoffeln

Salate

Krautsalat
Große Frische Salatplatte mit Dressing
Nudelsalat Fantasia ohne Mayonaise

Saucen

BBQ-Sauce
Hausgemachte Remouladensauce

Brote

Gemischter Brotkorb

1.4. Italien Buffet

(ab 10 Personen)

Warmes Essen

Lassagne (Nudelauflauf mit Hackfleisch)
Tortellini mit Pesto (Gern auch vegetarisch)

Kalte Platten

Original Italienische Salami
Original Italienische Mortadella
Original Italienischer Landschinken mit Melone

Anti Pasti

Gebratene Zucchini
Gebratene Champignons
Gebratene Paprika Rot und Grün – mit und ohne Füllung
alternativ Antipasti-Spieße

Fischplatte

Scampi mit Knoblauchdip

Salate

Mediterraner Nudelsalat

Käse

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Kleine Italienische Käseplatte

Brote

Italienisches Ciabatta Brot / Butterrose

Dessert

Tiramisu

1.6. Schlemmer Buffet (ab 10 Personen)

Warmes Essen

Krokantschnitzel (Geflügelfleisch) mit Kartoffelgratin

Fleisch und Aufschnittplatten

Schweinemedallions mit Früchten der Saison

Geräucherte Putenbrust mit Cocktailsauce

Roseweinschinken mit Mandeln und Spargelspitzen

Roastbeef mit Remoulade und Gurken

Fischplatten

Geräuchertes Ostseeaalfilet mit Sahnemerrettich

Geräucherte Forellenfilets mit Kaviar

Graved Lachs mit Forellenkaviar und schwarzen Oliven

Scampi mit Knoblauchdip

Salate

Nordsee Krabbensalat / Geflügel Salat

Käse

Pasteten mit Frischkäse

Kleine Käseplatte mit Käsesorten aus aller Welt

Brote

Diverse Brotsorten im Brotkorb und Butterrosen

Dessert

Schokoladentörtchen mit Vanillemousse gefüllt

1.7. Exquisit Buffet (ab 10 Personen)

Kalte Platten

Roastbeef mit Remoulade und Gurken

Schweinefilet mit Früchten

Filet Mignon (Rinderfilet) auf Orangenscheiben

Geräucherte Putenbrust mit Kiwi und Mandarin Orangen

Fischplatten

Geräuchertes Ostseeaalfilet mit Sahnemerrettich

Geräucherte Forellenfilets mit Kaviar

Graved Lachs mit Forellenkaviar und schwarzen Oliven

Salate

Nordsee Krabbensalat

Käse

Kleine Käseplatte mit Käsesorten aus aller Welt

Brote

Diverse Brotsorten im Brotkorb und Butterrosen

Dessert

Schokoladentörtchen mit Vanillemousse gefüllt



2.1. Finger Food Buffet Glinde (ab 10 Personen)

- *Räucherlachs an Salatherzen mit Sylter Sauce*
- *Gambas auf Gurkenspaghetti mit Aioli Dip*
- *Flußkrebscocktail mit Vollkornbrot*
- *Trüffelsalami an Parmesan Mousse*
- *Schweinefilet mit Früchten*

- *Roquefort Käse mit Mini Birnen*
- *Frischkäsepasteten mit Ruccola und Pinienkernen*
- *Franz. Camembert auf Pumpernickel mit Feigensenf*

- *Frische Erdbeeren oder Früchte der Saison*
- *Cappucino Mousse mit Mocca Bohnen*
- *Schokoladen Cups mit ZitronenCreme*
- *Baguette Brotkorb mit Butterrosen*

2.2. Finger Food Buffet Kupfermühle (ab 10 Personen)

- *Lachscocktail mit Sylter Sauce*
- *Nordsee Krabbensalat mit Cocktailkirschen*
- *Hähnchenhaxen auf Ruccola Salat*
- *Roastbeef Röllchen auf Gurken mit Remoulade*
- *Geräucherte Forellenfilets mit Gurkenspaghetti*

- *Tomaten Mozzarella Spieße mit Balsamico*
- *Original Italienischer. Serrano Schinken auf Honigmelone*
- *Gemüse Salat mit Dressing*

- *Obstplatte mit Früchten der Saison*
- *Tete de Moin auf Pumpernickel*
- *Feta Salat mit Oliven*
- *Baguette Brotkorb mit Butterrosen*

2.3. Finger Food Buffet Gutshaus

(ab 10 Personen)

- *Gambas Spieße mit Oliven*
- *Lachsröllchen mit Ei*
- *Roastbeefsalat auf Ei und Mais*
- *Nudelsalat Fantasia mit Pinienkernen*
- *Geflügelcocktail im Glas*
- *Original Italienischer Serrano Schinken
mit Melonenbällchen*

- *Käse Spieße mit Früchten*
- *Französischer Tortenbrie auf Pumpernickel
mit Feigensenf*
- *Frischkäse Pasteten*

- *Mandarinen Quark Creme*
- *Rote Grütze mit Vanille Sauce*
- *Zitronen Mousse mit Minze*
- *Baguette Brotkorb mit Butterrosen*

2.4. Finger Food Buffet Alte Wache

(ab 10 Personen)

- *Matjes Cocktail mit Ei und Gurke*
- *Nordseekrabbenfleisch auf Eisbergsalat*
- *Cabanossi Spieße*
- *Tortellini im Speckmantel*
- *Halbe Eier mit Kräuterdipp*
- *Roastbeefhäppchen auf Schwarzbrot*
- *Lachsschinkenröllchen auf Gurke*
- *Party Bällchen mit Dipp*

- *Käsewürfel mit Trauben*

- *Frischkäse mit Dipp Gemüse*
(Paprika / Gurken)

- *Schokoladenmousse im Glas*

- *Gemischte Früchte im Glas*

- *Baguette Brotkorb mit Butterrosen*

2.5. Business Catering

(ab 10 Portionen pro Artikel)

1. *Mini Hamburger*
2. *Mini Laugensnack (Käse, Schinken)*
3. *Mini Wraps Asia / BBQ / Vegetarisch*
4. *Mini Sandwich (Käse, Schinken)*
6. *Canapées (versch. Käse und Wurstsorten)*
7. *Canapées (versch. Fischarten)*
8. *Gambasspieß mit Oliven*
9. *Melonen-Schinken-Spieß*
10. *Hähnchen-Nugget-Spieß mit Obst und Mangocreme*
11. *Antipasti aus dem Weckglas*
12. *Datteln / Pflaumen im Speckmantel*
13. *Mini Schnitzel mit Kartoffelsalat*
14. *Geflügelbällchen mit Nudelsalat*
15. *Partyfrikadellen mit Bärlauchcreme*
16. *Lauchkartoffelsalat mit Hähnchenspieß*
18. *Käsepasteten mit Frischkäse*
19. *Käsespieß mit Früchten*
20. *Tomaten-Mozzarella-Spieße*
21. *Camembert mit Feigensenf auf Pumpernickel*
24. *Obstspieße*
25. *Mousse au Chocolat im Glas*
26. *Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas*



3. Warme Gerichte und Braten (ab 10 Personen)

- 3.1. *Burgunder*
mit Brot, Krautsalat und Tatziki
- 3.2. *Schweinemedailon – Scheiben*
mit Sauce, Gratin und Gemüse
- 3.3. *Putenmedailon – Scheiben*
mit Sauce, Gratin und Gemüse
- 3.5. *Kräuter Nackenbraten*
mit Kartoffelgratin
- 3.6. *Geräucherte Pute Kalt oder Warm*
mit Farmer Salat, New Yorker Salat und Brot
- 3.8. *Honigkrustenbraten*
mit Gratin und Frischer Salatplatte
- 3.9. *Rahmgeschnetzeltes*
mit Kartoffelgratin oder Reis
- 3.10. *Roastbeef Kalt, Medium gebraten*
mit Remouladensauce, Kartoffelgratin und Gewürzgurken
- 3.11. *Krokantschnitzel aus Putenfleisch*
mit Kartoffelgratin oder Folienkartoffel mit Sour Creme
- 3.12. *Original Warmer Bayrischer Leberkäse*
mit Krautsalat, Meterbrot, Speckkartoffelsalat und süßem Senf
- 3.13. *Kasseler Nackenbraten (alternativ Lachse)*
mit Grünkohl, Backe, Kohlwurst und Röstkartoffeln und Senf
- 3.14. *Gyrosbraten*
mit Krautsalat, Brot und Tatziki

*Sie erhalten 250g Braten und 250g Beilagen pro Person
Die Beilagen können individuell kombiniert werden !*

4. Suppen und Eintöpfe

- 4.1. Erbsensuppe
- 4.2. Gulaschsuppe
- 4.4. Tomatensuppe
- 4.5. Hochzeitssuppe
- 4.6. Chili con Carne
- 4.7. Tomatensuppe mit Fleischklößchen
- 4.8. Spargelcremesuppe ohne Fleischklößchen
- 4.9. Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen
- 4.10. Kürbiscreamsuppe
- 4.11. Karotten Ingwer

Diverse andere Suppen zur Auswahl !

5. Dessert

- 5.1. Vierländer Rote Grütze
- 5.2. Zitronen Creme
- 5.3. Mousse au Chocolat
- 5.4. Mousse au Vanille
- 5.5. Mandarinenquark Creme
- 5.7. Tiramisu
- 5.8. Obstsalat mit Vanillesauce
- 5.9. Mousse au Chocolat in Schokoschälchen
- 5.10. Mousse au Vanille in Schokoschälchenon
- 5.11. Panna Cotta mit Früchten
- 5.12. Bayrische Cream mit Früchten
- 5.13. Mini Kuchenstücke

9. Partyschnitten für jeden Anlass

9.1. Gourmet Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*Entenbrustfilet mit Kiwi und Himbeeren, Chambelle Salami mit Oliven,
Putenmedaillons mit Brombeeren,
Stilfser Bergkäse mit Trauben, Lachsfrischkäse mit Forellenkaviar
Nordseekrabbenfleisch mit Ei*

9.2. Das Kleine Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*Roastbeef mit Remoulade, Kasseler mit Spargelspitzen,
Lachsschinken, Ei mit Kaviar, Schlemmersalat,
Schinkenmettwurst mit Gewürzgurke*

9.3. Glinder Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*Frischer Räucherlachs mit Kaviar, Nordseekrabbencocktail mit Pistazien,
Roastbeef mit Feldsalat und Tomaten, Roseweinschinken mit Mandeln,
Schweinemedallions mit Frischkäse,
Schweizer Käserose Tete de Moin mit Trauben*

9.4. Italien Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*Ital. Weichkäse mit Trauben, Parmaschinken mit Honigmelone,
Shrimps auf Ei Scheiben, Trüffelsalami im Parmesanmantel,
Gegrillte Hähnchenbrust mit Frischkäse,
Tomaten Mozzarella mit Basilikum*

9. Partyschnitten für jeden Anlass

9.5. Meyers Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*Graved Lachs mit Sahnemeerettich, Geräucherte Putenbrust mit Kiwis,
Waldorfsalat mit Cocktailkirschen, Thüringer Mett mit Zwiebeln,
Gekochter Schinken mit Fleischsalat gefüllt,
Forellenfilets mit Sahnemeerettich*

9.6. Spezialplatte für den Schlemmer

6 belegte Häppchen mit :

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahne und Kaviar,
Räucherlachs mit Sahnemeerettich, Nordseekrabbensalat,
Schweinemedallions mit Ananas, Lachsschinken,
Schinkenröllchen mit Fleischsalat gefüllt*

9.7. Jubiläums Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*½ Ei mit Gambas, Räucherlachs Rose, Roastbeef mit Remoulade und Gurke,
Schweinefiletmedallions mit Früchten, Schweizer Käserose Tete de Moin,
Serran Schinken mit Birnen.*

9.8. Exquist Gedeck

6 belegte Häppchen mit :

*Rinderfilet mit Ananasspalten, Räucheraal mit Forellenkaviar,
Gambas mit Ei, Frisches Nordseekrabbenfleisch mit Gurkenhälften,
Franz. Blauschimmelkäse mit Birnen, Frisches Entenbrustfilet mit Kiwis und Himbeeren*



Hier können Sie sich Ihr Gedeck selbst zusammen Stellen.

9.9. Gruppe I :

*Schweinebraten, Lachsschinken, Gekochter Schinken, Thüringer Mett,
Schinkenmettwurst, Karbonadenspeck, Fleischsalat, Eiersalat,
Roter Heringssalat, Gouda, Edamer,
Tilsiter, Tortenbrie, Frischkäse*

9.10. Gruppe II :

*Rindersalami, Roastbeef, Roseweinschinken, Katenschinken, Schweinemedallions,
Putenbrust, Dän. Lachsschinken, Garnierte Eier, Geflügelsalat,
Hamburger Heringstopf, Matjessalat, Leerdammer,
Franz. Camembert, Lachsfrischkäse, Tete Moin*

9.11. Gruppe III

*Räucherlachs, Geräucherte Ostseeaalfilets, Scampis, Forelle,
Flußkrebssalat, Nordsee Krabbensalat*

Belegte ½ Brötchen

10.1. Gruppe I :

Jagdwurst, Bierschinken, Kalbfleischwurst, Holsteiner Mettwurst, Leberwurst, Fleischsalat, Farmer Salat, Roter Hering Salat, Edamer, Gouda, Tilsiter

10.2. Gruppe II :

Lachsschinken, Kasseler, Thüringer Mett, Gekochter Schinken, Schinkenmettwurst, Waldorf Salat, Eiersalat, Matjessalat, Frischkäse, Leerdammer, Wilstermarschkäse

10.3. Gruppe III :

Roastbeef, Putenbrust, Katenschinken, Roseweinschinken, Rindersalami, Geflügelsalat, Hamburger Heringstopf, Camembert, Lachsfrischkäse, Appenzeller

10.4. Gruppe IV :

Geräuchertes Ostseeaalfilet, Geräucherter Lachs, Geräucherte Forellenfilets, Nordsee Krabbensalat, Scampi, Nordsee Krabbenfleisch, Bavaria Blue, Tete de Moin Rose, Tiroler Bergkäse

11. Käse schließt den Magen

11.1. Käseplatte ab 6 Personen :

Diverse Hart und Weichkäsesorten aus aller Welt mit Trauben dekoriert

11.2. Käse Igel auf Orange

11.3. Käse Igel auf Ananas

11.5. Käsegedeck

Diverse verschiedene Käsehäppchen auf Meter oder Schwarzbrot

Artikelnummer	Artikel Bezeichnung	Menge	Preis (Stand 01.01.2026)
1.1.	Komplett Buffet	Pro Person	35,00
1.2.	Bayern Buffet	Pro Person	25,00
1.3.	CW Buffet	Pro Person	23,00
1.4.	Italien Buffet	Pro Person	25,50
1.6.	Schlemmer Buffet	Pro Person	34,50
1.7.	Exquisit Buffet	Pro Person	33,00
2.1.	Finger Food Buffet Glinde	Pro Person	30,00
2.2.	Finger Food Buffet Kupfermühle	Pro Person	32,50
2.3.	Finger Food Buffet Gutshaus	Pro Person	29,00
2.4.	Finger Food Buffet Alte Wache	Pro Person	26,50
2.5.1.	Mini Hamburger	Stück	3,30
2.5.2.	Mini Laugensnack	Stück	3,30
2.5.3.	Mini Wraps	Stück	2,75
2.5.4.	Mini Sandwich	Stück	2,75
2.5.6.	Canapees Käse und Wurst	Stück	3,30
2.5.7.	Canapees Fisch	Stück	3,90
2.5.8.	Gambaspieß	Stück	3,00
2.5.9.	Melone-Schinken-Spieß	Stück	2,50
2.5.10.	Hähnchen-Nugget-Spieß	Stück	3,30
2.5.11.	Antipasti im Weckglas	Stück	3,30
2.5.12.	Datteln / Pflaumen im Speckmantel	Stück	2,20
2.5.13.	Mini Schnitzel	Stück	3,30
2.5.14.	Geflügelbällchen	Stück	3,30
2.5.15.	Partyfrikadellen	Stück	3,30
2.5.16.	Lauchkartoffelsalat	Stück	3,30
2.5.18.	Käsepasteten	Stück	1,65
2.5.19.	Käsespieß	Stück	2,75
2.5.20.	Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück	2,00
2.5.21.	Camembert auf Pumpermichel	Stück	2,50
2.5.24.	Obstspieß	Stück	3,30
2.5.25.	Mousse au Chocolat	Stück	3,30
2.5.26.	Rote Grütze mit Vanillesoße	Stück	3,30

Artikelnummer	Artikel Bezeichnung	Menge	Preis (Stand 01.01.2026)
3.1.	Burgunder	Pro Person	16,00
3.2.	Schweinemedailon	Pro Person	19,00
3.3.	Putenmedailon	Pro Person	19,00
3.5.	Kräuter Nackenbraten	Pro Person	16,00
3.6.	Geräucherte Pute	Pro Person	19,50
3.8.	Honigkrustenbraten	Pro Person	18,00
3.9.	Rahmgeschnrtzeltes	Pro Person	18,00
3.10.	Roastbeef kalt	Pro Person	27,50
3.11.	Krokantschnitzel	Pro Person	16,00
3.12.	Bayerischer Leberkäse	Pro Person	16,00
3.13.	Kasseler Nackenbraten	Pro Person	19,00
3.14.	Gyrosbraten	Pro Person	19,00
4.1.	Erbsensuppe	Ltr.	9,90
4.2.	Gulaschsuppe	Ltr.	13,90
4.3.	Hühnersuppe	Ltr.	9,90
4.4.	Tomatensuppe	Ltr.	9,90
4.5.	Hochzeitssuppe	Ltr.	13,90
4.6.	Chili con Carne	Ltr.	13,00
4.7.	Tomatensuppe m. Klößchen	Ltr.	13,90
4.8.	Spargelcremesuppe	Ltr.	13,90
4.9.	Spargelcremesuppe m. Klößchen	Ltr.	14,50
4.10.	Kürbiscremesuppe	Ltr.	13,50
4.11.	Karotten-Ingwer-Suppe	Ltr.	13,50
5.1.	Rote Grütze	Schale	4,50
5.2.	Zitronencreme	Schale	4,50
5.3.	Mousse au Chocolat	Schale	4,50
5.4.	Mousse au Vanille	Schale	4,50
5.5.	Mandarinenquarkcreme	Schale	4,50
5.7.	Tiramisu	Schale	4,50
5.8.	Obstsalat	Schale	4,50
5.9.	Mousse au Chocolat in Schälchen	Schale	4,50
5.10.	Mousse au Vanille in Schälchen	Schale	3,85
5.11.	Panna Cotta	Schale	4,50
5.12.	Bayerische Creme	Schale	4,50

Artikelnummer	Artikel Bezeichnung	Menge	Preis (Stand 01.01.2026)
9.1.	Gourmet Gedeck	Pro Person	19,50
9.2.	Das kleine Gedeck	Pro Person	16,50
9.3.	Glinder Gedeck	Pro Person	17,50
9.4.	Italien Gedeck	Pro Person	18,50
9.5.	Meyers Gedeck	Pro Person	17,50
9.6.	Spezialplatte	Pro Person	18,50
9.7.	Jubiläums Gedeck	Pro Person	19,50
9.8.	Exquisit Gedeck	Pro Person	22,50
9.9.	Häppchen Gruppe I	Stück	3,00
9.10.	Häppchen Gruppe II	Stück	3,50
9.11.	Häppchen Gruppe III	Stück	4,00
10.1.	Belegte Brötchen Gruppe I	Stück	3,30
10.2.	Belegte Brötchen Gruppe II	Stück	3,85
10.3.	Belegte Brötchen Gruppe III	Stück	4,20
10.4.	Belegte Brötchen Gruppe IV	Stück	5,00
11.1.	Käseplatte	Pro Person	14,90
11.2.	Käse-Igel auf Orange	Stück	16,00
11.3.	Käse-Igel auf Ananas	Stück	24,00
11.5.	Käsegedeck	Pro Person	16,00



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gerne reichen wir Ihnen eine Kopie Ihrer Bestellung. Änderungen bezüglich der Personenzahl sind bis 3 Werktage vor der vereinbarten Lieferung möglich. Bei Stornierung einer aufgegebenen Bestellung weniger als 3 Werktagen vor der vereinbarten Lieferung, berechnen wir 25% des Auftragswertes, einen Werktag vor der vereinbarten Lieferung 50% und am Tag der Lieferung den vollen Auftragswert.

Lieferung: Die Anlieferung der Speisen erfolgt in einem Zeitfenster von +/- 30 Minuten um den vereinbarten Zeitpunkt. Für Verspätungen, die durch höhere Gewalt verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.

Leihbehälter und Leihgeschirr: Alle von uns angelieferten Gerätschaften, Dekorationen und sonstiges Leihmaterial, sind innerhalb von 3 Tagen restentleert und in ordentlichen gereinigten Zustand an uns zurückzugeben. Beschädigte oder fehlende Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Abholung von Leihgeschirr: Für die Abholung von restentleertem Leihgeschirr in einem Umkreis von 20 km berechnen wir 20 €, in einem Umkreis von 20-40 km 30 €. Bei einer Abholung an Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 20 €. Früchte Dekoration kann saisonal abweichen.

Bitte beachten Sie, dass wir als Gastronomiebetrieb strengen Hygienerichtlinien unterliegen und wir somit keine Essensreste zurücknehmen/zurücktransportieren (bei Abholung des Geschirrs) dürfen.

Zahlung: Alle Zahlungen sind sofort ohne jeden Abzug bar oder per Überweisung innerhalb von 7 Werktagen fällig. Bei Zahlungsverzögerungen sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Außerdem werden überfällige Rechnungen zu unserem Inkassounternehmen weitergeleitet.

Mängel: Der Kunde hat die Ware sofort nach Erhalt zu prüfen. Bei Unstimmigkeiten oder falscher Lieferung sind sofort Absprachen mit unserem Personal zu treffen. Bei nachweisbaren Mängeln haben wir das Recht kostenlosen Ersatz zu liefern oder Nachbesserungen zu treffen. Ein Recht auf Minderung entfällt, falls Mängel bzw. Minderleistungen erst am nächsten Tag oder später beanstandet werden.

Haftungsausschluss: Schadensersatzansprüche des Kunden durch von unserem Personal verursachte Schäden sind auf grobe Fahrlässigkeit und Vorsatz beschränkt.

Stand: Juli 2026 - Alle früheren Preislisten verlieren mit der Veröffentlichung dieser Preisliste ihre Gültigkeit.

Party-Meyer am Glinder Berg, Möllnerlandstraße 24, 21509 Glinde
Telefon 040 / 710 61 50 - info@party-meyer-glinde.de
www.party-meyer-glinde.de

