



Christine's

PARTYSERVICE

Immer frisch auf dem Tisch

seit über 10 Jahre in Lemgo-Lüerdissen



Christine Lewis
Zur Maibolte 12
32657 Lemgo-Lüerdissen



Tel. 0 52 61-1 70 40



Mobil 0170 9318926



info@christines-partyservice.de



www.christines-partyservice.de





Unser Menü

— FÜR JEDEN ANLASS —

Kategorie 1: Bratengerichte (Schwein)

- | | |
|--|-----------------|
| • Honigschinken mit Chili-Honigkruste | 10 |
| • Rustikaler Krustenbraten | 10 |
| • Kasseler in Blätterteig | 10, a1, b, d, g |
| • Nackenbraten | 10 |
| • Pikanter Speißbraten mit Zwiebel- u. grüner Pfefferfüllung | i |
| • Schweizer Käsebraten mit Käse- Schinkenfüllung | 6, a1, c, g |
| • Gyrosbraten mit Zwiebel- Schafskäsefüllung | 2, i |
| • Jägerbraten mit Champignonsoße | a1, c, g, i |
| • Kräuterbraten auf Champignon Gemüse | 7 |
| • Balkanbraten (ehm. Zigeuner) | 7, a1, c, g, i |
| • Prager Schinken in Rotweinsoße | 10 |
| • Dijon-Senfrahmbraten mit Röstzwiebeln | i |
| • Bierbraten vom Nacken mit Malzbier, Sirup | |
| • Schweineschnitzel mit diversen Soßen | |

Kategorie 2: Rind-, Geflügel- oder Fischgerichte

Rind

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| • Burgunderbraten vom Rind | a1 |
| • Rinderrahmbraten mit Edelpilzen | a1 |
| • Rinderfiletsteak mit Pfeffersoße | a1 |
| • Rinder-Roastbeef in Stück* | a1 |
| • Rinderroulade | 5, 6, a1, g, i |
| • Gulasch halb & halb | 1, 3, 4, a1, i, j |

Geflügel

- | | |
|---|--------------|
| • Putenschnitzel in Kokosrahm mit Früchten | c |
| • Hähnchenbrust Natur „Hawaii“ | |
| • Putenbrust in Orangensoße | |
| • Knusperhuhn mit frischer Obstplatte | a1, a4, e, g |
| • Chinapfanne (Putenbrust in Chinagemüse, pikant) | 7 |
| • Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken | 2, 9 |
| • Schmorhuhn-„Coq au vin“ in Rotweinsoße | 7 |
| • Currypfanne (Hähnchenbrust, Curryrahm, Ananas, Spargel) | a1 |
| • Gefüllte Hähnchenroulade (Käse, Spinat) | i, g |

*gekennzeichnete Speisen können vom Preis abweichen





Unser Menü

FÜR JEDEN ANLASS

Fisch

- Lachsmedaillons auf Soße-Choron* 2, a1, d, g
- Lachslasagne gratiniert* 5, d, g
- Italienische Fischpfanne auf Frutti de Mare in Dillrahm a1, b, d, g, m
- Gebackenes Schollenfilet mit Remouladen Soße 4, a1, b, c, g
- Wildlachsfilet in Blätterteighülle auf Blattspinat a1, c, d, g
- Lachssteak in Safransoße und Käse überbacken a1, d, g

Kategorie 3: Wild- oder Filetgerichte

Wild

- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinkeule in Wacholderrahm mit Pfifferlingen und gefüllter Williams-Christ-Birne
- Damhirschnüßchen „Hubertus“ mit Maulbeersoße und Waldpilzen a1, c, i
- Gefüllte Wildroulade vom Damhirsch a1, g
- Rehgeschnetzeltes in Preiselbeersahne mit Waldpilzen

Filet

- Lendchen „Mediterran“ mit Tomaten-Mozzarella überbacken a1, g
- Specklendchen auf Champignoncreme a1, g
- Lendchen „California“, Pfirsich mit Käse überbacken a1, g
- Pfefferlendchen in grüner Pfeffersoße a1, g
- Lendchen „Prinzess“ mit Spargel und Schinken 15, a1 d, g
- Lendchen „Cafe de Paris“ mit gebackenen Garnelenschwanz 2
- Filet „Lukull“ auf Soße „Cafe de Paris“ mit gefüllten Champignonköpfen 4, a1, g
- Grillspieß mit Chilisoße (3 Specklendchen, Zwiebeln, Paprika) 7
- Holzfällersteak mit Zwiebeln und Grillspeck (Rumpsteak)
- Rindertournedos „Diana“ auf Pfifferlingen a1, g
- Rustikale Bauernpfanne (Filet, Bratkartoffeln, Gemüse) a1, g
- Feinschmeckerpfanne (Filet, Champignon Rahm, gebackene Früchte) a1, g, h1
- Schweizer Rahmgeschnetzeltes a1, g
- Filetspitzen „Stroganoff“ a1, g
- Rinderfilet in Teighülle nach Wellington Art a1, c, g, i, j

*gekennzeichnete Speisen können vom Preis abweichen





Unser Menü

— FÜR JEDEN ANLASS —

Beilagen

- Kartoffelgratin 2, g
- Röstkartoffeln 5
- Warmer Kartoffelsalat i
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelpüree g
- Kartoffelkroketten c, g
- Mandelbällchen a l, c, g
- Berner Rösti a l, c, g
- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle a l, c, g
- Grüne Nudeln a l, c, g
- Butternudeln a l, c, g
- Tortellini a l, c, g
- Gabelspaghetti a l, c, g
- Reis natur
- Curryreis
- Folienkartoffeln mit Quark Dip g
- Majorankartoffeln 5

Gemüsebeilagen

- Bunte Gemüsepfanne
- Bayrisch Kraut a l, g
- Gemüsegratin 2, g
- Speckbohnen
- Broccolilaufauf a l, g
- Leipziger Allerlei
- Apfelrotkohl
- Rahmrosenkohl a l, g

Salate

- Cocktailsalat mit Dressing
- Vitaminmix mit ital. Dressing
- Porree-Ananassalat g
- Gemischter Salatteller mit Dressing 2
- Griechischer Bauernsalat 8, g
- Nudelsalat 5, c, g, i
- Gurkenrahmsalat g
- Krautsalat
- Bohnenrahmsalat g
- Apfel-Karottensalat
- Mexikanischer Maissalat g
- Kartoffelsalat a l, c, g

Preise: pro Person

• 1 Gericht aus Kat. 1 mit 1 Beilage, & Gemüsepfanne	19,00 €
• 1 Gericht aus Kat. 2 mit 1 Beilage & Gemüsepfanne	22,00 €
• 1 Gericht aus Kat. 3 mit 1 Beilage & Gemüsepfanne	24,00 €
• 2 Gerichte aus Kat. 1 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	22,00 €
• 2 Gerichte aus Kat. 2 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	24,00 €
• 2 Gerichte aus Kat. 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	30,00 €
• Jewels 1 Gericht aus Kat. 1 & 2 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	23,00 €
• Jewels 1 Gericht aus Kat. 1 & 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	26,00 €
• Jewels 1 Gericht aus Kat. 2 & 3 mit 2 Beilagen & Gemüsepfanne	29,00 €
• 2 Gerichte aus Kat. 1 & 1 aus Kat. 2 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne	26,00 €
• 1 Gericht aus Kat. 1 & 2 aus Kat. 2 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne	29,00 €
• Jewels 1 Gericht aus Kat. 1, 2 & 3 mit 3 Beilagen & Gemüsepfanne	31,00 €

Salate erhalten Sie auf Wunsch gegen Mehrkosten dazu.





Unser Menü

— FÜR JEDEN ANLASS —

Selbstgemachte Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Fleischeinlagen c, g
- Geflügelkraftbrühe „Royal“ c, g
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange a1, c, g
- Legierte Käsesuppe mit Schinken- oder Lachsstreifen 2, 16, a1, c, d, g
- Broccolicremesuppe a1, g
- Cremesuppe „Prinzess“ mit Spargel 2, a1, g
- Tomatencremesuppe mit Croupons a1, g
- Ungarische Gulaschsuppe a1
- Serbische Bohnensuppe a1, f
- Kartoffelrahmsuppe mit Einlage nach Wahl a1, g
- Gyrossuppe g
- Pizzasuppe g
- Blumenkohlcremesuppe g

Preis pro Liter (4 Tassen) 9,00 € vegetarisch
..... 11,00 € mit Fleischeinlage

Preis pro Person im Menü 2,50 €

Dessert

- Schokoladenmousse mit Eierlikör 7, c, g
- Vanillemousse mit Erdbeermark, Himbeeren, Waldbeeren 7, c, g
- Bayrisch Creme mit Sauerkirschhaube 7, c, g
- Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis 3, c, g
- Creme „Stracciatella“ mit Schokoladenhaube 7, c, g
- Tiramisu 7, c, g
- Karamellcreme 7, c, g
- Zitronen- oder Weincreme 2, c, g
- Erdbeercreme 7, c, g
- Mascarponecrème mit Waldbeeren 7, c, g
- Crème „Cappuccino“ 7, c, g
- Obstsalat mit Sahne

Preis pro Person im Menü (Schale) 5,00 €

Dessert in kleinen Gläsern (verschiedene Sorten) pro Glas.... 2,20 €

Dessert in Einweggläsern (verschiedene Sorten) pro Glas.... 2,50 €





Unser Menü

— FÜR JEDEN ANLASS —

Alltagssessen

- Chili con Carne mit Reis und Salat nach Wahl al, f, g
Pro Person 12,00 €
- Selbstgemachte Pizza al, c, d, g, m
Pro Person 9,50 €
- Spaghetti Bolognese mit Salat nach Wahl al, c, g
Pro Person 12,00 €

Saisonangebote

September & Oktober

Bayrische Spezialitäten

- Grillhaxe
- Mini-Haxen
- Nürnberger Würstchen
- Leberkäse
- Weißwurst
- Kartoffelpüree g
- Sauerkraut
- Süßen Senf
- Brezel

Preis je nach Zusammenstellung zwischen
20,00 € und 26,00 € pro Person

Oktober bis Februar

- Grünkohl mit Kartoffeln, frischer Kohlwurst und Kassler
Pro Person 20,00 €
- Gänsebrust mit Putäpfel dazu geb. Klöße & Rotkohl
Pro Person 28,00 €





Bella Italia



EIN STÜCK ITALIEN FÜR IHREN GENUSS

Vorspeisen

- Köstlichkeiten aus Neptuns Reich *b, m*
- Netzmelone an Scampis
- Parmaschinken mit geeister Honigmelone
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Champignonköpfe in Bierteighülle *a1, c, g*
- Salatbüfett, Ölfrüchte & Dressing *g*
- Tomate-Mozzarella-Spießchen *10*
- Crostini an Gorgonzolacreme *a1, c, g*

Suppen

- Toskanische Tomatensuppe mit Kräutern und Gin
- Ital. Minestrone

Hauptgang

- Lendenstück „mediterran“ mit Mozzarella-Basilikum überbacken *c, g*
- Medaillon in Marsalarahm mit Austernpilzen *a1, c, g*
- Filetstreifen „Milano“ in Tomatenjus mit Ratatouille *a1, c, g*
- Piccata Milanese in Parmesan-Kräuterhülle *a1, c, g*
- Saltimbocca (Steak mit Parmaschinken und Salbei) *10*
- Lammrücken auf Kräutern de Provence
- Überbackener Lachs auf Safransauce *a1, c, d, g*
- Zanderfilet in Lemon Butter *c, d, g*

Beilagen

- Kartoffel-Broccoligratin *a1, c, g*
- Gnocchi *a1, c, g*
- Tortellini *a1, c, g*
- Gemüselasagne *a1, c, g*
- Basmatireis
- Grüne Nudeln *a1, c, g*
- Rosmarinkartoffeln
- Anti Pasti
- Tomaten gratiniert
- gegrillte Aubergine
- ital. Gemüsepfanne
- Gemüsegratin *c, g*
- gefüllte Pilzköpfe überbacken
- Paprikaschoten in Olivenöl

Dessert

- Panna Cotta mit exotischen Früchten *c, g*
- Tiramisu
- Flan Crème Caramel *c, g*
- Mousse mit Melonensalat
- Exotischer Fruchtcocktail

Preis pro Person zwischen 30,00 € und 35,00 €
je nach Zusammenstellung





Brunch

— NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT —

Canapees

(Baguette nach Ihren Wünschen belegt)

Fischauswahl 3,30 €/ St. a1, c, d, g

- Wildlachs
- Forellenfilet
- Graved Lachs

Belag/ Käse 3,00 €/ St.

a1, c, g

- diverse Schnittkäse
- Camembert a1, c, g
- Tomaten-Mozzarella
- Lachsschinken
- Gebackener Schinken
- Putenbrust
- diverse Braten

Sonstiger Belag 3,30 €/ St.

- Roastbeef
- Filetbraten
- Krüstchen

Sonstiger Fisch 3,60 €/ St.

- Garnelenschwanz

Fingerfood

(Kann mit Canapees kombiniert werden)

Fleischanteil

- verschiedene Sorten Chicken Double Stick 's
- verschiedene Sorten Mini Double Stick 's
- verschiedene Sorten Mini Wrap 's
- Mini Schnitzel Schwein & Huhn
- Partyfrikadellen
- Verschiedene Dip 's

Vegetarische Anteile

- Frühlingsrollen (auch in vegan erhältlich)
- Mozzarella stick 's
- Calapenos
- Gemüsenugets

Vegane Anteile

- Cauli Wings
- Farlaffel

Preis 25,00 € pro Person

Zusätzlich mit Fisch

- Garneelen im Kartoffelnest
- Garneelen in Kokospanade
- Garneelen in Backteig
- Lachsrollen

Preis 26,00 € pro Person

Folgendes kann gegen Mehrpreis dazu bestellt werden:

- Chicken Wings oder Drums
- Mini Hamburger
- Nuggets a1, c, g
- Fingers
- Asia Slider verschiedene Sorten





Brunch

— NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMENGESTELLT —

Cocktailbuffet

- Gespicktes Lendchen am Spieß
- Burgundertaschen mit Cornichons
- Geflügelbrüstchen „Hawaii“
- Balkanhacksteak „pikant“ (ehm. Zigeuner-) 12
- Saftschinkenröllchen mit Spargelspitzen und Ei 15
- Mozzarellasticks
- Gefüllte Tomaten mit Pesto
- Halbe garnierte Landeier
- Schinken Melone
- Farfallasalat
- Geflügelsalat 5
- Cocktailsalat
- Käsebrett
- Brotkorb und Butter

Preis 25,00 € pro Person

Zusätzlich mit Fisch

- Roastbeefröllchen mit gerösteten Zwiebelringen
- Echter Räucherlachs auf Melbatoast
- Forelle

Preis 27,00 € pro Person

Wellnessfrühstück

- Italienische Schinkenplatte mit gefüllten Eiern 15
- Calvadoslendchen und Putenmedaillon 5
- Kräuterbraten mit grüner Soße
- Mandelkrüstchen
- Melonenschiffchen mit gebackenen Garnelen
- Gemüsesticks und gebackene Champignonköpfe mit Dip
- Wildlachsrosen mit Sahnemeerrettich
- Farfallasalat mit Tomaten und Zucchini
- Gemischter Eisbergsalat mit Dressing
- Käse vom Brett
- Brot und Butter

Preis je nach Zusammenstellung zwischen
22,00 € und 26,00 € pro Person





Unser Service



Persönliche Beratung nach Absprache



Menüplan nach Ihren Wünschen



Tägliche Lieferung ohne Zeitbegrenzung



Anlieferung im Umkreis von 25 km
für nur 15 €



Thermogekühlte Lieferung von Kaltspeisen



Servicedienstleistungen für 30,00 € die Std.



Kostenpflichtige Abholung auf Wunsch

NEU!

**Der bekannte Geschirr- und
Partyutensilienverleih wird ab sofort
unter eine externe Firma verwaltet.**

Die Buchung und Abwicklung kann aber weiter über uns stattfinden.
Mehr Infos finden Sie hier im Katalog ab der übernächsten Seite.



Weitere Infos und Bilder finden Sie auf unserer Homepage,
wo wir uns auf Kommentare sehr freuen würden.





Kennzeichnungspflichtige Stoffe & Allergene



Kennzeichnungspflichtige Stoffe

- 1 Phosphat
- 2 Milcheiweiß
- 3 Farbstoff
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Konservierungsstoff
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Süßungsmittel
- 8 Geschwärtz
- 9 Putenfleisch
- 10 Nitritpökelsalz
- 11 10 % Geflügelfleisch
- 12 Hacksteak aus Schweinefleisch
- 13 Hähnchenformfleisch
- 14 Formfleisch-Vorderschinken italienischer Art enthält:
Trinkwasser, Sojaprotein, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Phosphat
- 15 Hinter-Kochschinken enthält:
Milcheiweiß, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat
Nitritpökelsalz
- 15 Schmelzkäsezubereitung



Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a glutenhaltiges Getreide oder daraus gewonnene Erzeugnisse
 - a1 Weizen
 - a2 Roggen
 - a3 Gerste
 - a4 Hafer
 - a5 Dinkel
 - a6 Kamut
- b Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse
 - h1 Mandeln
 - h2 Haselnüsse
 - h3 Walnüsse
 - h4 Kaschunüsse
 - h5 Pecannüsse
 - h6 Paranüsse
 - h7 Pistazien
 - h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schwefeldioxid und Sulphite
- l Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Sesamsamen oder daraus gewonnene Erzeugnisse





• *Hand in Hand für Ihren perfekten Anlass.* •



Partyutensilien

Preise & Konditionen



Kühlbox

- Bestand: 5 Stk.
- Inkl. Kühlakkus
- Leihgebühr: 5 € pro Stück



Glühweinkocher

- Bestand: 1 Stk. (mehr auf Anfrage)
- Leihgebühr: 20 € pro Stück



HauRuck Zelt

- In zwei verschiedene Größen und Farben
- Jedes Zelt hat 2x Seitenteile mit Fenster und 2x Türen
- 4x Gewichte als Ballast inklusive
- Bestand:
 - 2 Stk. in 3x4,5m (1x weiß / 1x schwarz)
 - 2 Stk. in 3x3m schwarz
- Leihgebühr: 30 € pro Stück



Weitere Partyutensilien wie z.B. Bierzeltgarnituren oder Getränketheken auf Anfrage!





Partyuntensilien

Preise & Konditionen



Stehtische

- Bestand: 4 Stk. (mehr auf Anfrage)
- Leihgebühr: 10 € pro Stück
- alternativ mit Hussen in weiß, creme oder weinrot
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 20 € pro Stück
- Leihe von Hussen ohne Stehtisch auch möglich!
- Bestand der Hussen: 12x weiß, 4x creme, 4x weinrot
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 10 € pro Stück



Tische

- Bestand: 5 Stk.
- Leihgebühr: 10 € pro Stück
- alternativ mit Tischdecken in weiß oder creme
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 25 € pro Stück
- Leihe von Tischdecken ohne Tisch auch möglich!
- Bestand der Tischdecken: 4x weiß, 4x creme
- Leihgebühr inkl. Reinigung: 15 € pro Stück



Stühle

- Bestand: 20 Stk.
- Leihgebühr: 5 € pro Stück
- Alternativ mit Hussen auf Anfrage!





Partyuntensilien

Preise & Konditionen



Chefin Dish Wasser/Elektro

- Bestand: 5 Stk.
- Leihgebühr: 25 € pro Stück



Chefin Dish Wasser

- Bestand: 14 Stk.
- mit Paste oder alternativ Elektro (zzt. 5 Stück)
- Leihgebühr: 20 € pro Stück



Fritteuse (Einzel)

- Bestand: 1 Stk.
- Leihgebühr: 20 € pro Stück



Fritteuse (Doppel)

- Bestand 1 Stk.
- Leihgebühr: 30 € pro Stück



Kaffeemaschine 15 l

- Bestand: 4 Stk.
- Leihgebühr: 20 € pro Stück



Kaffeekannen 1,5l

- Bestand: 16 Stk.
- Leihgebühr: 5 € pro Stück



Neu





Geschirrverleih

Preise & Konditionen



Glasbecher

- Max. Verfügbar 90 Stk.
- Werden in Transportkisten á 15 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Rotweingläser

- Max. Verfügbar 24 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Weißweingläser

- Max. Verfügbar 144 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Sektgläser lang

- Max. Verfügbar 24 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Sektgläser kurz

- Max. Verfügbar 200 Stk.
- Werden in Transportkisten á 40 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €





Geschirrverleih Preise & Konditionen



Kaffeebecher

- Max. Verfügbar 75 Stk.
- Werden in Transportkisten á 15 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Wassergläser Kristall

- Max. Verfügbar 48 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Saftgläser

- Max. Verfügbar 192 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Willibecher

- Max. Verfügbar 120 Stk.
- Werden in Transportkisten á 40 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Biertulpen

- Max. Verfügbar 96 Stk.
- Werden in Transportkisten á 24 Stk. herausgegeben
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €





Geschirrverleih

Preise & Konditionen



Messer

- Max. Verfügbar 300 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Gabeln

- Max. Verfügbar 300 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Suppenlöffel

- Max. Verfügbar 150 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Teelöffel

- Max. Verfügbar 300 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Kuchengabeln

- Max. Verfügbar 100 Stk.
- Werden passend zu den Geschirrgebinde gepackt.
- Bei Abnahme ohne Geschirr in folgende Gebinde erhältlich: 10, 15, 20 oder 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €





Geschirrverleih Preise & Konditionen



Glasteller

- Max. Verfügbar 145 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - 3 Kisten á 30 Stk.
 - 2 Kisten á 20 Stk.
 - 1x Kiste á 15 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Glasteller hoch

- Max. Verfügbar 30 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - 1 Kisten á 20 Stk.
 - 1 Kiste á 10 Stk.
- Preis pro Set 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Set 0,50 €





Geschirrverleih

Preise & Konditionen



Kuchenteller

- Max. Verfügbar 95 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - › 2 Kisten á 30 Stk.
 - › 1 Kiste á 20 Stk.
 - › 1x Kiste á 15 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Kaffeetassen mit Untertassen

- Max. Verfügbar 175 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - › 3 Kisten á 30 Stk.
 - › 2 Kisten á 20 Stk.
 - › 3 Kiste á 15 Stk.
- Preis pro Set 0,60 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Set 1,00 €





Geschirrverleih

Preise & Konditionen



Suppenteller

- Max. Verfügbar 90 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - › 3 Kisten á 30 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Suppentassen mit Untertassen

- Max. Verfügbar 130 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - › 3 Kisten á 30 Stk.
 - › 2 Kisten á 15 Stk.
 - › 1 Kiste á 10 Stk.
- Preis pro Set 0,60 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Set 1,00 €





Geschirrverleih

Preise & Konditionen



Teller flach

- Max. Verfügbar 310 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - › 7 Kisten á 30 Stk.
 - › 5 Kisten á 20 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €



Fingerfoodteller

- Max. Verfügbar 190 Stk.
- Abnahme in folgenden Gebinden in einer Transportkiste
 - › 5 Kisten á 30 Stk.
 - › 2 Kisten á 20 Stk.
- Preis pro Stück 0,30 €
- Mit Reinigung durch Christines Partyservice pro Stück 0,50 €





*Verleih von
Geschirr, Stehtischen & mehr*



Sebastian Brand

An der Weide 7
32694 Dörentrup Humfeld



Lager: Industriestr. 13b
32694 Dörentrup-Humfeld



Mail: info@brand-moments.de



Web: www.brand-moments.de

