



# Partyservicekatalog

Sehr geehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

jede Feierlichkeit gibt es nur einmal. Wir möchten Sie dabei unterstützen!

Der Partyservice der Leuchtturmküche bietet neben anspruchsvollem Essen auch Servicepersonal und Equipment an. Egal ob eine Familien-, Betriebs-, Vereins- oder Weihnachtsfeier. Über kleine Snacks wie Finger Food, Canapés, Salate bis hin zu warmen Spezialitäten jeglicher Art machen wir Ihre Feierlichkeit zu einem besonderen kulinarischen Ereignis! Wir beraten Sie gerne beim Equipment und Ambiente und begleiten Sie bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wenn Sie etwas Spezielles wünschen und nicht fündig werden, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Die Leuchtturmküche setzt neue Maßstäbe an Gastlichkeit und garantiert einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feierlichkeit. Wir übernehmen das gesamte Arrangement damit Sie unbeschwert feiern und sich Ihren Gästen widmen können.

Gerne stellen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch alle Möglichkeiten vor und beraten Sie in allen Fragen. Als Ansprechpartner steht Ihnen Herr Johann Buß und sein Team unter der Telefonnummer: 0 49 42 – 20 26 0 14 gerne zur Verfügung.



## Inhalt

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Belegte halbe Brötchen              | Seite 4     |
| Belegte Baguettes                   | Seite 5     |
| Belegte Canapés                     | Seite 6     |
| <br>                                |             |
| <b><u>Fingerfood</u></b>            |             |
| Fingerfood kalt                     | Seite 7     |
| Herzhaft im Glas                    | Seite 7     |
| Süß / Dessert                       | Seite 7     |
| <br>                                |             |
| Suppen / Eintöpfe                   | Seite 8     |
| <br>                                |             |
| Hausmannskost                       | Seite 9     |
| <br>                                |             |
| Kalte Platten                       | Seite 10    |
| Schlemmermenüs                      | Seite 11    |
| Hausmannskost „wie bei Müttern“     | Seite 12    |
| Verschiedene Hauptgänge             | Seite 13-15 |
| Verschiedene Hauptgänge mit Fisch   | Seite 16    |
| <br>                                |             |
| <b><u>Buffets kalt / warm</u></b>   |             |
| Kalt / warmes Buffet „Traditionell“ | Seite 17    |
| Kalt / warmes Buffet „Exklusiv“     | Seite 18    |
| <br>                                |             |
| <b><u>Buffets regional</u></b>      |             |
| Ostfriesenbuffet                    | Seite 19    |
| Fischbuffet                         | Seite 20    |
| Wildbuffet                          | Seite 21    |
| <br>                                |             |
| <b><u>Buffets international</u></b> |             |
| Italienisches Buffet                | Seite 22    |
| Französisches Buffet                | Seite 23    |
| Mexikanisches Buffet                | Seite 24    |
| <br>                                |             |
| <b><u>Leihgeschirr</u></b>          | Seite 25    |

## Konferenz- und Tagesverpflegung

### Belegte halbe Brötchen

#### pro ½ Brötchen

|  |        |
|--|--------|
| ½ normales Brötchen – Standard – gemischt                  | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Mettwurst                  | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Frischwurst                | 1,30 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Bratenaufschnitt           | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit gekochtem Schinken         | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit geräuchertem Schinken      | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Fleischsalat               | 1,30 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit gekochtem Ei               | 1,20 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Kasseler                   | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Putenbrust                 | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit geräuchertem Lachs         | 2,20 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit gebeiztem Lachs            | 2,20 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit geräuchertem Forellenfilet | 2,20 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Schnittkäse                | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Camembert                  | 1,50 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Frischkäse                 | 1,30 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Zwiebelmett                | 1,30 € |
| ½ normales Brötchen, belegt mit Tomate-Mozzarella          | 1,50 € |

Wahlweise auch mit Weltmeister-, Roggen- oder Mehrkornbrötchen

Aufpreis pro ½ Brötchen 0,15 €

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische und vegane Auflage auf Anfrage an.



## Belegte Baguettes

|  |        |
|--|--------|
| Baguette, belegt – Standard - gemischt               | 1,60 € |
| Baguette, belegt mit Mettwurst                       | 1,60 € |
| Baguette, belegt mit Bratenaufschnitt                | 1,70 € |
| Baguette, belegt mit gekochtem Schinken              | 1,70 € |
| Baguette, belegt mit Parmaschinken                   | 2,50 € |
| Baguette, belegt mit geräuchertem Schinken           | 1,70 € |
| Baguette, belegt mit geräuchertem Lachs              | 2,20 € |
| Baguette, belegt mit gebeiztem Lachs                 | 2,20 € |
| Baguette, belegt mit geräuchertem Aal                | 3,70 € |
| Baguette, belegt mit Makrelenfilet                   | 2,50 € |
| Baguette, belegt mit geräuchertem Forellenfilet      | 2,00 € |
| Baguette, belegt mit Nordseekrabben in Cocktailcreme | 3,50 € |
| Baguette, belegt mit Schnittkäse                     | 1,40 € |
| Baguette, belegt mit Camembert                       | 1,50 € |
| Baguette, belegt mit Frischkäse                      | 1,30 € |
| Baguette, belegt mit Brie                            | 1,70 € |
| Baguette, belegt mit Roastbeef                       | 2,20 € |
| Baguette, belegt mit Schweinefilet                   | 2,20 € |

Gerne bieten wir Ihnen auch verschiedene Baguettesorten sowie vegetarische und vegane Auflage auf Anfrage an.

## Belegte Canapés

|  |        |
|--|--------|
| Canapé, belegt mit Mettwurst                       | 2,20 € |
| Canapé, belegt mit Schweinefilet                   | 2,20 € |
| Canapé, belegt mit Roastbeef                       | 2,50 € |
| Canapé, belegt mit Schinken                        | 2,00 € |
| Canapé, belegt mit geräuchertem Lachs              | 2,50 € |
| Canapé, belegt mit gebeiztem Lachs                 | 2,50 € |
| Canapé, belegt mit geräuchertem Aal                | 3,90 € |
| Canapé, belegt mit geräuchertem Makrelenfilet      | 2,50 € |
| Canapé, belegt mit geräucherter Forelle            | 2,50 € |
| Canapé, belegt mit Schnittkäse                     | 2,00 € |
| Canapé, belegt mit Camembert                       | 2,20 € |
| Canapé, belegt mit Frischkäse                      | 2,00 € |
| Canapé, belegt mit Bratenaufschnitt                | 2,00 € |
| Canapé, belegt mit gekochtem Schinken              | 2,00 € |
| Canapé, belegt mit Parmaschinken                   | 3,50 € |
| Canapé belegt mit Nordseegarnelen in Cocktailcreme | 3,50 € |

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische und vegane Auflage auf Anfrage an.





### Fingerfood kalt

|   |        |
|---|--------|
| Hackfleischbällchen                             | 0,90 € |
| Gefüllte Champignons mit Tomaten und Schafskäse | 1,30 € |
| Blätterteigrouladen mit Lachs                   | 1,30 € |
| mit Käse  | 1,10 € |
| mit Kochschinken                                | 1,30 € |
| Mozzarella-Tomatenspieße                        | 1,20 € |
| Hähnchen-Knuspersticks                          | 1,30 € |
| Rohkost-Gemügestäbchen mit Dip                  | 1,70 € |

### Herzhaft im Glas

|   |        |
|---|--------|
| Hackbällchen auf mediterranem Kartoffelsalat              | 3,20 € |
| Kleines Schnitzel auf Römer-Salatherzen und Parmesankäse  | 3,20 € |
| Scampi auf eingelegtem Gemüse mit Balsamico-Reduktion     | 3,90 € |
| Zucchini-Roulade mit getrockneten Tomaten auf Blattspinat | 3,00 € |

### Süß / Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Obstspieße  | 1,20 € |
| Obstsalat im Glas                                 | 1,90 € |
| Birchermüsli im Glas                              | 1,90 € |
| Rote Grütze mit Vanillesauce                      | 1,50 € |
| Schokoladen-Mousse im Glas                        | 2,00 € |
| Tiramisu mit Amaretto                             | 2,50 € |
| Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert | 2,50 € |
| Bayrische Creme mit Himbeermark                   | 2,50 € |
| Zitronencreme                                     | 1,90 € |
| Ostfriesische Teecreme mit Rumrosinen             | 2,00 € |



## Suppen

|  |                    |
|--|--------------------|
| Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch   | 3,80 € pro Portion |
| Gerahmte Geflügel-Kokos-Creme-Suppe  | 3,80 € pro Portion |
| Minestrone (italienische Gemüsesuppe)<br>vegan oder wenn gewünscht mit Hähnchenfleisch | 3,50 € pro Portion |
| Tomatensuppe mit Basilikum   | 3,00 € pro Portion |
| Hühner-Kraftbrühe  | 3,50 € pro Portion |
| Gyrossuppe   | 4,00 € pro Portion |

## Eintöpfe

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Gulaschsuppe            | 4,00 € pro Portion |
| Chili con carne         | 6,80 € pro Portion |
| Steckrüben-Eintopf      | 5,20 € pro Portion |
| Schnippelbohnen-Eintopf | 5,80 € pro Portion |
| Erbseneintopf           | 4,50 € pro Portion |

Zu allen Suppen und Eintöpfen reichen wir Baguettes.



## Hausmannskost

|  |         |
|--|---------|
| Rinderroulade 200g   | 5,80 €  |
| Hähnchenschnitzel 125g   | 2,90 €  |
| Schweineschnitzel 180g   | 4,50 €  |
| Frikadelle 180g  | 3,50 €  |
| Frikadelle mit Kartoffelsalat, Beilagensalat und Senf  | 5,30 €  |
| 2 Bockwürste mit Kartoffelsalat, Beilagensalat und Senf  | 5,75 €  |
| Schnitzel-Party (je 1 Schweineschnitzel und 1 Hähnchenschnitzel)<br>mit Bratkartoffeln und Beilagensalat                 | 7,50 €  |
| dazu Jägersauce und Paprikasauce   | 8,50 €  |
| Schnitzel-Party (2 Schweineschnitzel)<br>mit Bratkartoffeln und Beilagensalat  | 8,00 €  |
| dazu Jägersauce und Paprikasauce   | 9,00 €  |
| Rinderroulade mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln  | 8,50 €  |
| Gemischter Braten (Pute und Schwein) und Rinderroulade<br>dazu Rotkohl, Gemüseplatte, Kartoffeln und verschiedene Saucen | 13,50 € |

## Kalte Platten

### **Brotplatte**

Fünf halbe Schreibe Brot  
mit Wurst und Käse belegt

Pro Person 7,50 €

### **Brotplatte „Spezial“**

Fünf halbe Scheiben Brot  
belegt mit Wurst und Käse,  
Partyfrikadellen, Schinkenröllchen und  
gefüllte Eier

Pro Person 9,50 €  
mit Fisch 12,50 €

### **Fleischplatte – kalt –**

Kräuter- Spießbraten mit Sauerrahm-Dipp  
Paniertes Hähnchenschnitzel  
Spargelröllchen  
Russische Eier  
Partyfrikadellen  
sowie zwei Salate oder  
Rohkostplatte mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Pro Person 11,00 €

*Platten erst ab 10 Personen*

## Schlemmermenüs

Salzwiesen-Lammhaxen in Knoblauch-Tomatensauce  
Fjordlachsfilet auf Gemüsejulienne  
Speckbohnen  
dazu Djuwetchreis  
Thymiankartoffeln  
Waldfruchtcreme und Vanillemousse

Pro Person 13,90 €

Zarte Barberie-Flugentenbrust in Orangensauce  
Schweinelachs mit Rahmsauce  
glasierter Schweinerücken  
karamellierte Karotten  
Romanesco  
dazu Kartoffel-Porree-Gratin  
und Bratkartoffeln  
verschiedene frische Salate  
Mousse au chocolate  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 14,90 €

Geschmorte Gänsekeule (Saisonal)  
Schweinemedallions mit bunter Pfefferrahmsauce  
Gemüseplatte aus Blumenkohl  
Mandelbroccoli und Fingermöhren  
dazu Petersilienkartoffeln  
Bauernspätzle  
Salatvariationen  
Tiramisucreme und Obstsalat mit Joghurtdressing

Pro Person 14,90 €

*Menüs erst ab 10 Personen*

## Hausmannskost „wie bei Müttern“

### **Snirtje Braa**

Schulterbraten  
Nackenbraten  
Dampfkartoffeln  
dazu Rotkohl, grüne Bohnen  
Kürbis und Rote Bete

Pro Person 10,50 €

### **Grünkohlessen**

(Saisonbedingt)

Kasseler Nacken  
Mettenden  
Magerer Grillbauch  
Kohlpinkel geräuchert und luftgetrocknet  
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf  
und Grünkohl

Pro Person 12,50 €

### **Ostfriesisches Pökelfleisch**

Pökelfleisch mit Rosinensauce  
dazu Röstkartoffeln und grüne Bohnen

Pro Person 10,50 €

*Menüs erst ab 10 Personen*

## Verschiedene Hauptgänge

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein  
mit Champignons und Kräuter-Basmati-Reis

Pro Person 8,50 €

Zwiebel-Paprika-Schnitzel überbacken  
mit Schwäbischen Butterspätzle

Pro Person 7,10 €

Putenbrust mit Früchte-Currysauce  
Pariser Zwiebelbraten  
dazu Bratkartoffeln  
und Tomatenreis

Pro Person 9,50 €

Lammhaxen in Rosmarinjus geschmort  
dazu Speckbohnen und gratinierte Kartoffeln

Pro Person 10,50 €

*Menüs erst ab 10 Personen*

Hähnchenbrustfilet  
Kalbsbraten  
mit Champignons á la creme  
dazu Spätzle und Risoleekartoffeln

Pro Person 10,50 €

Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse  
Gyros  
dazu Reis und Kartoffel-Paprikapüree

Pro Person 11,50 €

Zwiebelbraten mit Sauce Café de Paris  
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce  
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Pro Person 11,50 €

Halbe Grillhaxe, Fleischkäse, Nürnberger  
Sauerkraut, Serviettenknödel, Kartoffelstampf  
Laugenbrezel und süßer Senf

Pro Person 11,50 €

*Menüs erst ab 10 Personen*

Balkanlendchen mit geschmortem Gemüse  
(Zucchini, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln tomatisiert)  
dazu Bratkartoffeln

Pro Person 11,50 €

*Menüs erst ab 10 Personen*

Krustenbraten  
Kräuter-Spießbraten  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
und Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pro Person 10,50 €

*Menü erst ab 10 Personen*



## Verschiedene Hauptgänge mit Fisch

Rotbarschfilet in Butter gebraten  
dazu Kohlgemüse in Rahm und Risoleekartoffeln

Pro Person 8,50 €

Lachsfilet auf Blattspinat  
mit Sauce Bernaise gratiniert  
dazu Wildreis

Pro Person 8,50 €

Rotzungenfilet in Sauce Choron mit Ratatouillegemüse  
und Salzkartoffeln

Pro Person 9,70 €

*Menüs erst ab 10 Personen*

## Kalt / warmes Buffet „Traditionell“

### Kalt

Räucherfischplatte mit Lachs,  
Forelle und Makrele  
mit Honig-Dillsenfauce und Sahnemeerrettich



### Warm

Spießbraten mit Rahmsauce  
Putenbrust mit Früchte-Currysauce  
Risoleekartoffeln  
Bratkartoffeln  
Gemüseplatte mit Blumenkohl  
Karotten und Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise



Regionale Käseplatte mit verschiedenen Sorten und mit frischen Früchten  
Brotkorb mit Butter

Pro Person      17,50 €

*Buffet ab 10 Personen*

## Kalt / warmes Buffet „Exklusiv“

### Kalt

Fischplatte mit Graved Lachs,  
Krabben, Aal und Makrele  
dazu Honig-Dillsenfauce



### Warm

Schweinelendchen in Metaxasauce  
Hähnchenbrustfilet  
Gemüseplatte mit Romanesco,  
Bohnenbündchen, Erbsen und Wurzeln mit Sauce Hollandaise  
gebratene Champignons und Rosenkohl  
Risoleekartoffeln  
Kartoffel-Wedges



Internationale Käseplatte mit verschiedenen Sorten dazu Weintrauben  
Brotkorb und Wagenrad mit Buttervariationen

Pro Person      20,50 €

*Buffet ab 10 Personen*

## Ostfriesenbuffet

Schnippelbohnen-Eintopf  
Steckrüben-Eintopf



Kasselerbraten  
Sauerfleisch  
Sauerkraut und Rotkohl  
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Karotten  
und Sauce Hollandaise garniert  
dazu Salzkartoffeln  
und Bratkartoffeln



Mehlpütt mit Birnenkompott  
und Vanillesauce

Pro Person      14,00 €

*Buffet ab 10 Personen*

### Fischbuffet warm

Schollenfilet in einer Dill-Eihülle gebraten  
Pochierte Fischroulade mit Broccoli gefüllt  
dazu eine Dill-Limetten-Sauce  
Riesen-Garnelen in einer leichten Knoblauchsauce

Salzkartoffeln  
Gemüsereis sowie  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings



Cappuccinocreme und Amarettocreme

Pro Person 15,90 €

### Fischbuffet warm/kalt

Kalte Räucherfischplatte mit Makrele, Forelle,  
Heilbutt und Räucherlachs  
Pochierter Lachs auf Schmorgurken  
dazu Wildreis  
Kabeljau mit Rahmspinat und Safrannudeln



Creme Brûlée mit Karamellsplitter  
Waldbeerenmouse mit Schokosplitter

Pro Person 18,50 €

*Buffet ab 10 Personen*

## Wildbuffet

(November - Januar)

Frische Wintersalate

(Feldsalat, Endivien, Wirsing, Rote Beete und Chicorée)



Geschmorte Wildschweinschlegel in Zwetschen-Rahmsauce

Französische Flugentenkeule

Rosmarinjus

Apfelblaukraut

Rosenkohl

Rahmwirsing

Butterspätzle und

Semmelknödel

Rote Grütze mit Vanillesauce und

Mousse Noisette

Pro Person

17,00 €

*Buffet ab 10 Personen*

**Italienisches Buffet**  
**- kalt / warmes Buffet -**

Carpaccio vom Rind, Vitello tonnato  
Tomate mit Mozzarella  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Antipasti - gefüllte Champignons,  
marinierte Steinpilze mit Parmesan, gebratene Zucchini und Auberginen,  
Tomaten mit Frischkäse, eingelegte rote und weiße Zwiebeln  
getrocknete Tomaten  
Fischplatte  
Salate



Minestrone



Piccata Milanese, Lasagne Bolognese,  
Puten-Involtini mit Kerbelsauce,  
geschmorte Paprika mit Fenchel  
Farfalle al Gorgonzola  
Gnocchi all'Arrabiata



Tiramisu und parfümierter Obstsalat  
Dazu reichen wir warmes Ciabatta, Partybrötchen und Butterrosetten

Italienische Käseplatte

Ab 30 Personen pro Person 19,50 €  
Ab 10 Personen pro Person 21,50 €



Französisches Buffet  
- kalt / warmes Buffet -

Fischplatte  
(Graved Lachs, Lachsforelle am Stück, Dialog von der Makrele, Scampi)  
Roastbeef mit Cornichons, Französische Salami und Camembert  
Salat Nicoise

Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse-Thymianhonig-Füllung  
Crevetten-Cocktail



Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons  
Französische Käseauswahl  
dazu reichen wir frisches Flutes, Pagnotta und französische, gesalzene Butter



Bretonische Hähnchenbrust mit Calvados, Ente mit Orange  
Schweinebraten á la Provence  
Bohnen-Bouquet, Gemüsegratin aus dreierlei Gemüse,  
Vichykarotten, Bratkartoffeln, Provence-Kartoffeln



Mousse au Chocolat mit Amaretto  
Mangospalten mit Tia Maria

Ab 30 Personen pro Person 19,50 €  
Ab 10 Personen pro Person 21,50 €

**Mexikanisches Buffet**  
**- kalt / warmes Buffet -**

Verschiedene mexikanische Wraps mit Dips  
(Fleisch, Gemüse, Fisch)  
Mozzarellasticks, Fischplatte,  
verschiedene Sorten mexikanische Tappas  
(Zucchini, Auberginen, Tomatenpaprika, Champignons, Peperoni)  
Paprika-Hackbällchen  
Salate



Mexikanische Limettensuppe



Enchiladas, Schweinefilet mit Teufelsauce  
Tacos, Red Snapper "Vera Cruz",  
Bohnen-Pfifferlingsgemüse, Zucchini mit Mais  
Mexikanischer Reis, Maisgratin, Kartoffelspalten mit Knoblauch  
Pfannengemüse



Karamellcreme und Margarita-Mousse mit Mangosauce

Ab 30 Personen pro Person 19,50 €  
Ab 10 Personen pro Person 21,50 €

## Leihgeschirr

### Porzellangeschirr

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Teller, flach         | 0,50 € |
| Mittelteller          | 0,40 € |
| Suppentasse           | 0,60 € |
| Dessertschale         | 0,40 € |
| Kaffeetasse, komplett | 0,50 € |

### Besteck

|              |        |
|--------------|--------|
| Menümesser   | 0,30 € |
| Menügabel    | 0,30 € |
| Menüöffel    | 0,30 € |
| Kaffeelöffel | 0,20 € |
| Kuchengabel  | 0,20 € |

### Gläser

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Trinkglas / Wasserglas   | 0,20 € |
| Weinglas                 | 0,40 € |
| Sektglas                 | 0,40 € |
| Bierglas                 | 0,40 € |
| Bierkrug / Humpen (0,5l) | 0,60 € |

Individuelle Preisstaffelungen sowie weitere Ausstattung sind auf Anfrage möglich.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### **Geltungsbereich**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweiligen aktuellen Fassung (Stand 01.06.2017) gelten für die von der Seniorenzentrum Südbrookmerland Dienstleistungsgesellschaft mbH (im Folgenden als Leuchtturmküche bezeichnet) angebotenen Leistungen wie die Lieferung von Speisen, Servicedienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns per E-Mail, Telefon oder Fax bestellt hat.

### **1. Angebote und Preise**

Unsere Preise sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und Druckerzeugnissen genannten Preise verstehen sich pro Person oder Stück inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so erheben wir innerhalb eines Radius von 15 km von unserem Firmensitz je Anfahrt eine Pauschale von 10,00 €. Für Lieferungen außerhalb der oben genannten Lieferzone erheben wir zusätzliche Fahrtkosten über deren Höhe unsere Mitarbeiter Auskunft geben. Preis- und Leistungsänderungen sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

### **2. Reservierung / Bestellung**

Reservierungen können nur mit einer ungefähren Personenanzahl entgegengenommen werden. Wenn 7 Tage vor dem Liefertermin hieraus keine Bestellung resultiert, können wir keine Liefergarantie mehr übernehmen. Die jeweilige Bestellung sollte spätestens 7 Tage vor Liefertermin bei der Leuchtturmküche per E-Mail, Fax, Telefon oder persönlich erfolgen. Der Bedarf an besonders aufwändigen Bestellungen mit Sonderwünschen bitten wir in Ihrem Interesse so früh wie möglich aufzugeben. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

### **3. Auslieferung**

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebung gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware und Leihzubehör. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie außerhalb liegende Gebäude, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können.

### **4. Bezahlung**

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen nach Erhalt der Rechnung.

### **5. Abholung**

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren wie Warmhaltegeräte und Platten. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rücknahme die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden dem Kunden berechnet.

### **6. Gewährleistung**

Die Leuchtturmküche versichert, dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Lieferung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuelle fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst spät beanstandet werden.

### **7. Haftung**

Eine Haftung der Leuchtturmküche im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigungen und Bruch auf den Kunden über.

### **8. Datenspeicherung / Datenschutz**

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis dazu. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständliche vertraulich behandelt.

### **9. Gerichtsstand**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Aurich

Seniorenzentrum Südbrookmerland Dienstleistungsgesellschaft mbH  
Parkallee 1  
26624 Südbrookmerland

Telefon: 0 49 42 - 20 26 0 0      Fax: 0 49 42 - 20 26 0 40  
E-Mail: [info@seniorenzentrum-suedbrookmerland.de](mailto:info@seniorenzentrum-suedbrookmerland.de)  
Internet: [www.seniorenzentrum-suedbrookmerland.de](http://www.seniorenzentrum-suedbrookmerland.de)





Parkallee 1 · 26624 Südbrookmerland · Telefon 04942 20260-0  
[WWW.SENIORENZENTRUM-SUEDBROOKMERLAND.DE](http://WWW.SENIORENZENTRUM-SUEDBROOKMERLAND.DE)