



Abendfrieden 
Catering & Café

Vom Feinsten muss
nicht teuer sein!



PartyService und Catering zu allen Anlässen

für private Feierlichkeiten

- Hochzeit und Taufe
- Konfirmation und Kommunion
- Geburtstag und Jubiläum
- Raue

für Firmenveranstaltungen

- Empfänge
- Messen
- Seminare
- Events

Mit unserem professionellen Küchen- und Bewirtungsteam bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Möglichkeiten, um Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen:

- Frühstückbuffets
- Sektempfänge
- Cocktail-Partys
- Regionale Kaffeetafeln
- Traditionelle Buffets
- Kreative Themenbuffets
- Grillpartys

Ein besonderes Highlight für alle ist das „Front-Cooking“, d.h. wir bereiten an einem Ort Ihrer Wahl die Speisen vor Ihren Augen zu und richten an – ein Erlebnis, mit dem Sie Ihre Gäste angenehm überraschen werden.

Unsere Angebote werden in der Regel nach Ihren Wünschen zusammengestellt – oder wir machen Ihnen einen exklusiven Vorschlag. Durch die Nutzung des saisonalen Angebots ist dabei stets die frische Zubereitung der Speisen gewährleistet.

Wenn Sie es wünschen, stellen wir Ihre Feier und Veranstaltung auch komplett aus:

- von der Kuchengabel bis zum Partyzelt
- von der Saaldekoration bis zum Bewirtungsservice
- vom Bierfässchen bis zur individuellen Weinauswahl

Wir sorgen für ein Ambiente, in dem Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige Vorschläge zu Ihrer Orientierung. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot. Rufen Sie uns an, vereinbaren Sie einen Beratungstermin.

Abendfrieden Service GmbH
Tim van Raay (Küchenchef)

Abendfrieden Service GmbH · Partyservice, Catering & Café
Dieckerstraße 65 · 46047 Oberhausen
Telefon (0208) 9986917 · Fax (0208) 9986945 · E-Mail info@abendfrieden-service.de

Alle Preise inklusive der gesetzl. Mehrwertsteuer
Angebote gültig bis 31.12.2023 (Änderungen vorbehalten)



Buffets

Abendfrieden	4
Gasometer	4
Schloss Oberhausen	5
Kaisergarten	5
Burg Vondern.....	6
Zauberlehrling.....	6
Kastell Holten	6
Zeche Oberhausen.....	7
Eisenheim	7
Concordia	7
Volkspark	7
Individuelle Buffets	8
Kalte Buffets	9
Häppken.....	11
Fingerfood	11
Hausgemachte Suppen.....	13
Fleischgerichte	14
Beilagen.....	15
Ausstattung und Zusatzleistungen.....	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen	18



„Abendfrieden“ ab 20 Personen

- **Mariniertes Lachsfilet in der Folie** (warm serviert), mit Honig-Senfsoße & Sahnemeerrettich
 - **Antipasti** – eine bunte Vielfalt an mediterranen Vorspeisen, eingelegte Gemüse, Fetawürfel und Mozarellakugeln, geriebener Parmesan und geröstete Pinienkerne
 - **„Vitamin-Bar“ mit frischen Salaten und verschiedenen Dressings**
 - **Rustikaler Brötchenkorb, Buttervariation, hausgemachtes Schmalz**
 - **Schweinefilet-Medaillons** mit frischer Pfefferrahmsoße
 - **„Backhendl“-Brust** mit Zitronen-Thymiansoße
 - **Bandnudeln** in Olivenöl geschwenkt
 - **Rosmarinkartoffeln** in der Pfanne serviert
 - **Bunte Gemüseauswahl der Saison** mit Sauce Hollandaise
Blumenkohl, Fingermöhren & Erbsen
Bohnenbündchen & Champignons
 - **Frischer Obstsalat** mit Vanillesoße
 - **Frischkäsedessert nach Art Tiramisu** mit Himbeermark
- pro Person 27,80 €**

„Gasometer“ ab 20 Personen

- **Auswahl von geräuchertem und gebeiztem Fisch**
Lachs, Forelle, Makrele dazu Honigsenfsoße & Sahnemeerrettich
 - **Gegartes Rindercarpaccio** mit grüner Soße
 - **„Vitamin-Bar“ mit frischen Salaten und verschiedenen Dressings**
 - **Rustikaler Brötchenkorb, Buttervariation**
 - **Schweinefilet am Stück gebraten**, dazu Pommerysenfsoße
 - **Rindergeschnetzeltes** in Pfefferrahmsoße
 - **Putenfilet im Speckmantel** mit Pilzrahmsoße
 - **Kartoffelgratin**
 - **Spätzle**
 - **Bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise**
Blumenkohl, Fingermöhren & Erbsen
Bohnenbündchen & Champignons
 - **Mousse au chocolate**
 - **Tiramisucreme** mit Zimtapfel
- pro Person 30,20 €**



„Schloss Oberhausen“ ab 20 Personen

- **Medaillons von mariniertem Lachsfilet und Forelle**
auf mediterranem Gemüsesalat
- **Roastbeef rosa gebraten**
mit Sauce Tartar und Salatstrauß
- **Bunte Antipasti, Salami und Schinken**
mit Ruccola
- **„Vitamin-Bar“ mit frischen Salaten und verschiedenen Dressings**
- **Rustikaler Brötchenkorb, Buttervariation**
- **Rindergeschnetzeltes in Cognacsoße**
oder
Mediterranes Putengeschnetzeltes
- **Kalbskeule** mit mediterraner Zwiebeljus
- **Gebratene Drillinge im Rosmarinduft**
- **Kartoffelgratin**
- **Mediterranes Gemüse**

pro Person 31,60 €

„Kaisergarten“ ab 20 Personen

- **Vitello Tonnato** mit Thunfischsoße und Kapern
- **Marinierte Scampi am Spieß**
- **Tomate Mozzarella** mit Basilikum und Balsamicoessig
- **Ruccola, Kirschtomaten & gehobelter Parmesan**
- **Geschnetzeltes „Züricher Art“**
- **Gebratenes Hähnchenbrustfilet** in Tomaten-Basilikumsoße
- **Rinderbraten** mit Balsamicoschalotten
- **Frische Bandnudeln**
- **Rosmarinkartoffeln**
- **Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Champignons, Fingermöhren**
dazu Sauce Hollandaise
- **Heimisches Käsebrett mit Trauben**
- **Rustikaler Brötchenkorb, Buttervariation,**
hausgemachtes Schmalz

pro Person 33,40 €



„Burg Vondern“

- **Burgunder Braten**
- **Hähnchenbrust „Saltimbocca“**
- **Schweinefilet „Florida“ mit fruchtiger Currysoße**
- **Gratinierte Kartoffeln**
- **Spätzle**
- **Gemüseauswahl der Saison**
- **Gemischter Blattsalat**

pro Person 23,80 €

„Zauberlehrling“

- **Bayrischer Leberkäse am Stück gebacken, dazu süße Senfsoße**
- **Spießbraten mit Schmorzwiebeln**
- **Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut**
- **Warmer Speckkartoffelsalat**
- **Spätzle**
- **Krautsalat**
- **Buttervariation, Party-Brötchen & Brez'n**

pro Person 20,10 €

„Kastell Holten“

- **Gebackenes Schweineschnitzel**
- **Zartes Hähnchenbrustschnitzel** in knuspriger Cornflakes-Panade (pro Person werden je ein Schnitzel à 100g geliefert)
- **Paprikarahmsoße, Pfeffersoße, Rahmchampignons**
- **Bratkartoffeln**
- **Butterspätzle**
- **Rotkohlsalat**
- **Farmersalat**
- **Party-Brötchen & Kräuterbutter**

pro Person 19,90 €



„Zeche Oberhausen“

- **Mett-Igel** mit Zwiebeln
- **Mini-Frikadellen & -Schnitzel** mit Senf
- **Goudawürfel** mit Trauben
- **Currywurst** in pikanter Soße
- **Party-Brötchen** mit Kräuterbutter

pro Person 16,80 €

„Eisenheim“

- **Hähnchenbrustfilet** in fruchtiger Currysoße
- **Schweinegeschnetzeltes** „Züricher Art“
- **Spätzle**
- **Reis**
- **Gemüse der Saison**
- **Bunte Blattsalate**

pro Person 17,90 €

„Concordia“

- **Rinderbraten** „Klassisch“
- **Düsseldorfer Senfbraten** vom Schweinenacken
- **Butterkartoffeln**
- **Gemüse der Saison**

pro Person 18,90 €

„Volkspark“

- **Krustenschinken** mit Altbiersoße
- **Mini-Haxe** auf Zwiebelbett
- **Bayerischkraut**
- **Drillinge**

pro Person 16,20 €



Zusätzlich zu den Buffetangeboten

Käse

Zum Abschluss eine Käseauswahl mit Trauben, Radieschen, Brotkorb und Butter. Rustikal, Französisch oder Italienisch

7,20 € / 8,40 € / 9,20 € pro Person

Suppen

Erweitern Sie Ihr Buffet mit einer leichten oder deftigen Suppe

Unser reichhaltiges Angebot dazu finden Sie auf der Seite 13 oder teilen Sie uns Ihren individuellen Wunsch mit.

Kindgerechtes

Wenn Kinder an einem Essen teilnehmen, lassen Sie uns das bitte wissen. Es besteht immer die Möglichkeit, meist gegen einen geringen Aufpreis, z.B. Nudeln mit Tomatensoße, oder auch andere „kindgerechte“ Speisen zu bekommen.

Vegetarisches

Ebenso verhält es sich bei Gästen, die sich auf vegetarischer Basis ernähren.

Diäten & Allergien

Sollten Sie Gäste erwarten, die unter Allergien leiden oder sich im Rahmen von besonderen Diäten ernähren, bitten wir Sie uns ebenfalls darüber zu informieren.

Da unsere Fachkräfte entsprechend geschult sind, können wir dann in Absprache mit Ihnen die Speisenauswahl entsprechend gestalten. Da wir zu den Bestellungen generell eine Beschilderung der einzelnen Speisen vornehmen, haben wir so die Möglichkeit, die Kennzeichnung entsprechend vorzunehmen.

Sonstiges

Darüber hinaus können alle Angebote gerne ohne Zusätze von Alkohol hergestellt werden.

Bei allen anderen Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Individuelle Buffetangebote

Sie können Ihr eigenes Buffet gerne selbst zusammenstellen. Kombinieren und kreieren Sie nach Belieben ein Buffet, welches Ihre ganz eigene Handschrift trägt.

Senden Sie uns Ihre Anfrage per E-Mail oder vereinbaren Sie einen Gesprächstermin. Wir werden Ihnen umgehend ein entsprechendes Angebot erstellen.

Hier noch einige Anregungen:

- Vegetarische Buffets aller Art
- Pastabuffets
- Themenbuffets nach Ländern (Italien, Spanien etc.), nach Jahrestagen oder zu besonderen Events (Pokerturnier, Seminaren etc.) zusammengestellt



Kalte Buffets ab 20 Personen

„Roastbeef“

- **Roastbeef**, rosa gebraten, mit Essiggemüse
- **Vegetarische Antipasti**
- **Kleine Räucherfischauswahl**
- **Geflügelsalat** in feinem Curryrahm
- **Vegetarischer Gemüsesalat** mit Balsamicodressing

- **Brötchenkorb & Butter, Schmalz**

pro Person 18,20 €

„Entenbrust“

- **Rosa gebratene Entenbrust** auf Sauerkirsche-Balsamico Soße
- **Honigmelone mit geräuchertem Schinken**
- **Graved Lachs** mit Honigsenfsoße
- **Garnelencocktail**
- **Mediterraner Hirtensalat**
- **Schinkensalat** mit Staudensellerie

- **Brötchenkorb & Butter, Schmalz**

pro Person 20,40 €

„Party“

- **Party-Frikadellen**
- **Mini-Schnitzel von Schwein oder Pute**
- **Tomate-Mozzarella-Spieße** mit Basilikumdressing
- **Pikante Bierbeißer**
- **Chicken Drums** (Hähnchenunterkeule)
- **Spargelröllchen & gefüllte Eier**

- **Kartoffelsalat**
- **Nudelsalat**

- **Brotkorb, Butter, Schmalz**
- **Senf, Barbecuedip, Currydip**

pro Person 18,10 €



„Asia“

- Sate-Spieße
- Mini-Wraps gefüllt mit Putenbrust und Salat
- Lachs-Crêperöllchen
- Garnelen in Asia-Soße
- ChickenFingers mit Barbecue-Soße
- Caesarsalat im Glas

pro Person 19,80 €



„Häppken“ ab 10 Stück pro Position

Verschiedene Canapées von knusprigem Stangenweißbrot festlich dekoriert

belegt mit

• geräucherter Putenbrust	2,10 €
• Tortenbrie	2,10 €
• Rosa Schweinefilet	2,50 €
• geräuchertem Schinken	2,10 €
• Serranoschinken	2,50 €
• gebratener Hähnchenbrust	2,50 €
• Räucher- oder Graved Lachs	2,50 €
• Forellenfilet	2,50 €
• Hummerkrabben & exotischer Dip	2,80 €
• Rauch- oder Kräutermatjes	2,50 €
• feinem Rohmilchkäse	2,30 €
• Roastbeef, rosa gebraten	2,50 €
• pikantem Frischkäse	2,10 €
• Fetakäse	2,20 €
• Tomaten und Mozzarella	2,20 €
• Ziegenkäse	2,30 €
• Elsässer Weinkäse	2,30 €

Preise pro Stück

Gerne erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche!

„Fingerfood“ ab 10 Stück pro Position

- Gefüllte Champignons mit roter Pestocreme
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Vegetarische Mini-Schaschliks mit Fetakäse
- Pflaumen im Speckmantel
- Camembertobazda auf Laugengebäck
- Spieß von Hähnchenbrust und Ananas
- Rose aus Parmaschinken und Honigmelone
- Frikadellenspieß mit Schafskäse und Oliven

pro Stück 2,20 €

- Spieße von geräuchertem Matjes und süß-saurem Apfel
- Bismarckheringsfilet auf Pumpernickel
- Rauchlachs-Confekt
- Gebratene Riesengarnelen mit buntem Paprika

pro Stück 2,80 €



Folgende Gerichte werden heiß serviert:

- **Gefüllte Champignons mit Spinat und Käse**
- **Deftiger Hähnchenschaschlik**
- **Gebackener Camembert mit Preiselbeeren**
- **Lachsmedaillons in Blätterteig**

pro Stück 3,60 €

Alle unten aufgeführten Gerichte werden als Fingerfood oder im Weckglas serviert:

- **Bunter Linsensalat mit Forellenfilet**
- **Vegetarischer Gemüsespieß mit Mozzarellakirsche**
- **Pikanter Cous-Cous-Salat**
- **Spieß von Räucherlachs und Schlangengurke**
- **Mini-Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse**
- **Hummerkrabbe pikant gebraten**
- **Kleiner Champignon, gefüllt mit Spinatcreme**
- **Lachstartar mit Pumpernickel**
- **Krabbencocktail mit Spargel**

pro Stück 3,80 €

Im Weckglas:

- **Hausgebeizter Lachs auf bunten Linsen mit Senftunke**
- **Griechischer Hirtensalat mit Feta, Tomaten und Gurken**
- **Kartoffelsalat in süß-saurem Senfdressing mit frischen Kräutern**
- **Roter Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln**
- **Mediterraner Nudelsalat**
- **Vegetarischer Gemüsesalat**

pro Stück 3,40 €

Süßes im Glas:

- **Mousse au Chocolat**
- **Crème brûlée**
- **Panna cotta mit Waldbeeren**
- **Mascarponecreme mit Eielikör**

pro Stück 3,40 €



Hausgemachte Suppen Portion à 400 ml

- **Käse-Lauchsuppe** 4,20 €
mit Hackfleisch
- **Tomatencremesuppe** 3,60 €
mit frischer Sahne
- **Klare Rindfleisch- oder Hühnersuppe** 4,20 €
mit verschiedenen Einlagen
- **Frische Minestrone** 3,80 €
mit Wirsingstreifen und frischen Gemüsen
- **Kürbissuppe** 4,20 €
mit gerösteten Kürbiskernen
- **Hot-Curry-Cocossuppe** 5,90 €
mit gebratenen Garnelen
- **Pürierte Erbsenschaumsuppe** 4,60 €
mit Räucherlachsstreifen
- **Ungarische Gulaschsuppe** 4,90 €
mit Zwiebeln, Paprika, Champignons & Kartoffelwürfel
- **Erbseneintopf** 3,90 €
mit Pökelfleisch
- **Linseneintopf** 3,90 €
mit Wiener Würstchen
- **Chili con Carne** 4,90 €
mit Rinderhack, Kidneybohnen, Paprika & Mais
- **Rheinische Graupensuppe** 3,90 €
mit Rindfleisch
- **Kartoffel-Laucheintopf** 3,90 €
mit Mettwursteinlage
- **Schnippelbohnsuppe** 3,90 €
mit Kasselerwürfeln

Preise pro Portion



Fleischgerichte ab 10 Personen

- | | |
|---|---------|
| • Krustenbraten aus der Schweinekeule
mit Altbiersoße | 7,80 € |
| • Medaillons vom Schweinefilet
mit frischer Pfefferrahmsoße | 10,30 € |
| • Mariniertes Hähnchenbrustfilet,
in CornFlakes-Panade mit Zitronen-Thymiansoße | 8,30 € |
| • Steirische Rinderrouladen
im Senfsud geschmort | 11,60 € |
| • Kalbsbraten aus der Keule
mit Estragonschaum | 12,50 € |
| • Gebratenes Hähnchenbrustfilet
in Apfel-Rahmsoße | 7,80 € |
| • Nürnberger Würstchen
auf deftigem Speckkraut angerichtet | 8,30 € |
| • Spanferkelbraten,
in Biersud geschmort | 9,60 € |
| • Hähnchenbrust in der Haut gebraten
auf Apfel-Zwiebelgemüse | 8,90 € |
| • Gebackenes Schweineschnitzel | 7,40 € |
| • Kesselgulasch vom Rinder | 11,80 € |
| • Spießbraten vom Schwein
mit süßer Senfsoße | 7,80 € |

Preise pro Portion

Saucen zur Wahl

Sauce Bearnaise
Sauce Hollandaise
Fruchtige Tomatensauce
Pfeffersauce
Rotweinsauce
Curry-Mandelsauce

Zwiebel-Senfsauce
Zigeunersauce
Süße Senfsauce
Champignonrahmsauce
Zitronensauce
Dijon-Senfsauce



Beilagen ab 10 Portionen

Kartoffeln, Nudeln & Co

Petersilienkartoffeln	Warmer Speckkartoffelsalat
Bratkartoffeln	Semmelknödel
Kartoffelgratin	Gebratene Serviettenknödel
Vollkornreis	Vollkornnudeln
Bunte Bandnudeln	Kartoffelklöße
Butter- oder Kräuterspätzle	Butterreis
Stampfkartoffeln	Wilder Reis
Naturreis	

pro Person 2,80 €

Gemüse

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Broccoli- und Blumenkohlrischen, Möhren, Erbsen & Champignons

Erbsen/Möhren	Fingermöhren in Rahm
Speck-Sauerkraut	Mediterranes Schmorgemüse
Apfelrotkohl	Speck-Bohnen
Rahmwirsing	Mandel-Broccoli
Blumenkohl in Bärlauchbutter	Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch

pro Person 2,80 €

Gerne erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche!



Das „Wellness-Paket“ für Ihre Feier

(von allen Rabatten ausgenommen)

Vorbestellung mindestens eine Woche im Voraus, nur in Verbindung mit einer Speisen-Bestellung, jeweils inkl. Anlieferung und Aufbau, Abbau und Abholung

„Kleines Geschirr“

- 1 Vorspeisenteller
- 1 großer Teller
- 1 Dessertschälchen oder -teller
- dazu das entsprechende Besteck
- Papier-Servietten (Farbe nach Absprache)

pro Person 2,50 € (inkl. Spülen + 0,70 €)

„Großes Geschirr“

- 1 Vorspeisenteller
- 1 großer Teller
- 1 Dessertschälchen oder -teller
- 1 Suppentasse und Untere
- dazu das entsprechende Besteck
- Papier-Servietten (Farbe nach Absprache)

pro Person 2,80 € (inkl. Spülen + 0,70 €)

„Zum Kaffee“

- 1 Kuchenteller
- 1 Kaffeetasse und Untere
- dazu das entsprechende Besteck
- Papier-Servietten (Farbe nach Absprache)

pro Person 1,95 € (inkl. Spülen + 0,70)

Gläser

- Weinglas
- Sektklas
- Universalglas, geeignet für Getränke aller Art

pro Stück 0,50 € (inkl. Spülen/Polieren + 0,70 €)

Bierzapfanlage

ab 45 € pro Tag
(inkl. Zubehör, nur in Verbindung mit einer Bier-Bestellung)



Gedruckte Menükarte

nach Vereinbarung

Blumengestecke

für Tisch- oder Buffetdekoration (Details nach Absprache)

nach Vereinbarung

Fachpersonal für den Service bei Ihnen vor Ort

pro Stunde und Mitarbeiter
45,82 €

Lieferpauschale

Lieferwert unter 350 Euro und/oder mehr als 10 km Entfernung

nach Vereinbarung

Pavillon

3 m x 3 m

pro Stück und Tag ab 90 €

Stehtisch, rund

Durchmesser 1 m

pro Stück 19,50 €

Stehtisch-Husse

inkl. Binde

pro Stück 19,50 €

Bankett-Tisch

verschiedene Größen

Preis auf Anfrage

Stuhl

Preis auf Anfrage

Tischdecke,

crèmefarben

pro Stück 7,50 €

Skirting zum Buffetverkleiden

410 cm lang

(inkl. Klammern oder Kreppband)

pro Stück 59 €

Sollten Sie individuelle Wünsche haben, sprechen Sie uns einfach an, wir kümmern uns darum!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Lieferbedingungen

Aufträge werden gültig mit der persönlichen, schriftlichen oder telefonischen Erteilung und der schriftlichen Bestätigung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Ab einem Warenwert von 350,- € liefern wir frei Haus innerhalb der Stadt Oberhausen, in einigen Stadtteilen von Duisburg, Dinslaken, Mülheim/Ruhr, Bottrop und Essen. Zuschläge für Entfernungen darüberhinaus bedürfen individueller Absprachen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass von uns gelieferte Speisen zum sofortigen Verzehr bestimmt sind. Für nachträgliche Veränderungen der Waren durch unsachgemäße Behandlung oder Lagerung übernehmen wir keine Haftung. Die Speisen sind bei Lieferung zu prüfen und Mängel unverzüglich anzuzeigen.

Zeitunterschiede bis zu +/- 20 Minuten bei Lieferung sind aus verschiedenen Gründen möglich und stellen keine zu Abzug berechtigende Mängel dar.

Liefer- und Rechnungsanschrift

Für die korrekte Angabe der Liefer- und der Rechnungsanschrift ist der Kunde zuständig.

Besteck- und Geschirrrückgabe

Besteck, Geschirr und Behältnisse sind vollständig und sortiert zum vereinbarten Zeitpunkt an uns zurückzugeben. Alle benötigten Utensilien werden ungespült ohne Aufpreis von uns zurückgenommen.

Bruch und Fehlmengen

Der Kunde haftet für beschädigtes oder fehlendes Besteck oder Geschirr in vollem Umfang. Wir berechnen hier den Neupreis zur Wiederbeschaffung.

Zahlungsbedingungen

Alle Zahlungen erfolgen ohne Abzug bei Lieferung.

Zahlungen akzeptieren wir in bar oder per EC- Karte, hierfür benötigen Sie Ihre vierstellige PIN-Nummer.

Überweisung ist nur nach ausdrücklicher Vereinbarung möglich.

Bei Nichtbezahlung gilt die folgende gesetzliche Bestimmung:

Die Zahlung ist gemäß § 286 BGB sofort fällig. Aufgrund des § 286 (3) BGB entstehen nach 30 Tagen Verzugszinsen in der gleichen gesetzlich vorgesehenen Höhe von 5% über dem Basiszinssatz.

Für Mahnungen erheben wir eine Pauschalgebühr von 5,- €.

Gerichtsstand ist der Firmensitz der Abendfrieden Service GmbH.

Abendfrieden Service GmbH · Partyservice, Catering & Café

Dieckerstraße 65 · 46047 Oberhausen

Telefon (0208) 99 86 917 · Fax (0208) 99 86 945 · E-Mail info@abendfrieden-service.de

Alle Preise inklusive der gesetzl. Mehrwertsteuer
Angebote gültig bis 31.12.2023 (Änderungen vorbehalten)