



CATERING Service

Das Beste. Für Ihren Anlass.



Der Weg zum Genuss

Eine kleine Kalkulationshilfe

1 Portion entspricht 1 Person. Unsere Portionen sind für einen Erwachsenen kalkuliert.

Wir empfehlen Ihnen, wie folgt bei Ihrer Bestellung zu planen:

Vorspeisen:

150 g – 170 g pro Portion

Hauptspeisen:

250 g Fleisch pro Portion

150 g Beilage pro Portion

Um den vielseitigen Geschmack Ihrer Gäste abzudecken, empfehlen wir Ihnen je 8 bis 10 Personen *ein* Hauptgericht zu wählen.

Nachspeisen:

100 g – 150 g pro Portion

Natürlich sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung und Auswahl Ihrer Speisen gerne behilflich und beraten Sie. Es ist generell hilfreich zu wissen, ob Ihren Gästen vorab schon Kaffee oder Speisen serviert wurden. Oder stellen Sie auch selbstgemachte Speisen – zum Beispiel Brot, Salate, Kuchen – zusätzlich zum Buffet?

Bestellung

Bestellungen können gerne in unserem Hauptgeschäft und Filialen abgegeben oder per E-Mail an uns gesendet werden.

bauernmarkt@ag-theuma.de

Sie haben Fragen oder wollen einen Termin für ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren?

Gerne stehen wir Ihnen hierbei zur Verfügung:
037463 8 84 75

Abholzeiten in unserem Hauptgeschäft

Montag bis Freitag: 8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 8.00 bis 11.00 Uhr

(und nach Vereinbarung zwischen 16.30 bis 18.30 Uhr)

.....
 vegetarische Gerichte

Informationen über allergene Stoffe und Alkohol in unseren Waren, erfahren Sie in unserem Hauptgeschäft.



Unsere Standorte

& Öffnungszeiten

Hauptgeschäft Bauernmarkt Theuma

Hauptstraße 33, 08541 Theuma, Telefon: 037463 8 84 75

Montag bis Freitag: 8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag: 8.00 bis 11.00 Uhr

Filiale Oelsnitz i.V./ Lauterbach

Hofer Straße 171, 08606 Oelsnitz, Telefon: 037421 25 98 33

Dienstag bis Freitag: 7.00 bis 17.00 Uhr

Samstag: 7.00 bis 11.00 Uhr

Filiale Herlasgrün (im agroservice)

Bahnhofstraße 8, 08543 Pöhl/Herlasgrün, Telefon: 037439 62 15

Dienstag und Mittwoch: 7.00 bis 12.00 Uhr

Donnerstag und Freitag: 7.00 bis 11.00 Uhr + 13.00 bis 17.30 Uhr

Unser Verkaufswagen ist für Sie unterwegs:

Oelsnitz, Markt Dienstag: 8.00 bis 13.00 Uhr

Freitag: 8.00 bis 12.30 Uhr

Falkenstein, Markt Mittwoch: 7.00 bis 11.00 Uhr

Plauen, Altmarkt Donnerstag: 13.00 bis 17.30 Uhr

Telefon: 0176 21 64 66 00

Gültig ab **01. Januar 2022** – alle anderen Preislisten & Bestellscheine verlieren Ihre Gültigkeit.

Katalog verlegt? Auf unserer Internetseite www.ag-theuma.de stehen Ihnen unser Katalog, sowie die passenden Bestellscheine zum Ausdruck oder als Download zur Verfügung!

- 3 | 1 | Herzhaftes auf Brot & Semmel
- 5 | 2 | Snacks – Von der Hand in den Mund
- 7 | 3 | Auf dem Tablett serviert: Kalte Platten
- 9 | 4 | Auf dem Tablett serviert: Spezial
- 11 | 5 | (Ver-) Salat, noch mal!
- 13-15 | 6 | Drunter, drüber & daneben
- 17 | 7 | Geschöpftes zum Löffeln
- 19 | 8 | Gut verpackt
- 19 | 9 | Heiße Teile
- 21 | 10 | Fleischeslust
- 23 | 11 | Vegetarisch gut
- 23 | 12 | Süße Sünden für Danach
- 25 | 13 | Voller Genuss, perfekt abgestimmt
- 27 | 14 | Geschirr & Equipment

Wählen
Sie nach
Herzenlust.





Gutes Essen ist wie Musik ...
auf den Geschmack
kommt es an.



1 | Herzhaftes auf Brot & Semmel

Belegte Brötchen

Unsere Empfehlung: 3 Stück pro Person
Die gute knusprige, halbierte Bäckersemmel wird herzhaft belegt und lecker garniert.

2000 Frühstücksschinken, Kasslerbraten, Kalter Braten, Haussalami oder Käse 🌿	1,96
2001 Eiersalat 🌿, Fleischsalat etc.	2,10
2002 Hackepeter	2,10
2003 Lachs, Brat- oder Bismarckhering	2,52

Belegte „Bemmen“

Unsere Empfehlung: 3 Stück pro Person
Ein gutes, frisches Stück Mischbrot mit einem deftigen Aufstrich oder Belag, garniert mit einer Gewürzgurke.

2004 Speckfett mit Zwiebel	1,40
2005 Hausmacher Leberwurst	1,68
2006 Speckwurst	1,68

Canapés – Häppchen

Unsere Empfehlung: 4 – 7 Stück pro Person
Die kreisförmigen Brotscheiben sind ca. 0,5 cm dick und mit kleinen Feinheiten garniert.

2007 Gekochter Schinken, Salami, Frühstücksschinken, Käse 🌿	2,52
2008 Räucherlachs	2,80
2009 Frischkäse, Käse 🌿	2,10

Schnittchen

Unsere Empfehlung: 3 – 5 Stück pro Person
Aus frischem Baguette geschnittene Scheiben mit bunter Garnitur.

2010 Frühstücksschinken, Kasslerbraten, Kalter Braten, Salami	1,96
2011 Räucherlachs	2,52
2012 Frischkäse, Käse 🌿	1,96
2013 Hackepeter	2,10

Preis p. Stück in €

Hinweis:

Im Sommer behalten wir uns vor, Hackepeter, Fisch und herzhaftes Salate mit Ei oder Mayonnaise, nicht als Belag zu servieren.



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger

Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.

La Rochefoncauld



2 | Snacks – Von der Hand in den Mund

Kalte Vorspeisen

Unsere Empfehlung: 100g pro Person

Unsere kalten Vorspeisen liefern wir ab 5 Portionen.

2014 Carpaccio mit Ruccola und Parmesan	9,40
2015 Vitello Tonnato	8,68

Minis kalt - Fingerfood

Unsere Empfehlung: 1 – 2 Stück pro Person

Unser Fingerfood wird ab 12 Stück pro Sorte geliefert.

2016 ½ gekochtes Ei mit Kaviar & Garnitur	2,80
2017 ½ gekochtes Ei mit Shrimps & Petersilie garniert	2,80
2018 Melonenschiffchen mit Parmaschinken	3,22

Minis - Im Glas

2019 Glasnudelsalat mit Lachs & Orangen-Dressing	3,50
2020 Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen	3,50
2021 Brotsalat	3,08

Minis warm - Fingerfood

2022 Rindfleischtaschen mit Minze-Dip	3,36
2023 Teigtaschen mit Schinken-Käse-Füllung	2,80
2024 Teigtaschen mit Käse-Kräuter-Füllung 	2,80

Minis warm

2025 Würzfleisch, Schweinefleisch & Geflügel	4,90
--	------

Aufgespießt

2026 Tomate-Mozzarella-Spieß 	2,52
2027 Antipasti-Spieße 	2,80
2028 Gurkenröllchen mit Fetakäse 	2,52

Preis p. Stück in €

Gerne liefern wir unsere Salate portioniert in Gläsern. Pro Glas berechnen wir 0,40€ Aufschlag.



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger



3 | Kalte Platten

Unsere Platten empfehlen wir für 10 Personen.
Ob Business oder Privat – hier ist für jeden
Geschmack etwas passendes dabei.

Gemischte Schlemmerplatte

2029 | Frühstücksschinken, Theumaer Minis,
gekochter Schinken ohne Fett, Pfefferlende,
Haussalami, Kasslerbraten,
Lende geräuchert, Chambelle 68,60

Bratwurstplatte

2030 | Bratwurst und Knoblauchbratwurst vom
Schwein, Bratwurst vom Rind,
Theumaer Minis, grobe Mettwurst,
Frühstücksschinken 54,60

Deftige Bauernplatte

2031 | Hausm. Blutwurst, Theumaer Minis, Sülzwurst,
Schinkenspeck, Bratwurst vom Schwein,
Hackepeter, Hausm. Leberwurst 54,60

Hüttengaudi

2032 | Baguette, Käse, Salami, Schinken
uvm. 68,60

Hackepeter-Igel

2033 | 1,5 kg Hackepeter mit
Zwiebel-Stacheln & Gemüse 40,60

2034 | 1,5 kg Tatar (vom Rind) mit
Zwiebel-Stacheln & Gemüse 47,60

Preis p. Platte (10 Personen) in €



Wo die *Liebe* den Tisch deckt,
schmeckt das *Essen*
am Besten.

Französisches Sprichwort



4 | Spezial

Unsere Spezialplatten gibt es ab 500g.
Durch die 500g-Abstufung sind diese optimal auf Ihr
Event abgestimmt. (500g > 1.000g > 1.500g usw.)
Wir empfehlen 100g pro Person zu planen.

Tomate-Mozarella-Platte

2035 | Tomate mit Mozzarella & frischem
Basilikum  2,52

Antipasti Platte

2036 | mit Frischkäse gefüllte Paprika, sowie
Champignons, getrocknete Tomaten,
Oliven & Peperoni  4,48

Obstplatte

2037 | Ananas, (Honig-) Melone, Birnen, Bananen,
Himbeeren, Heidelbeeren, Kiwis uvm.  5,04

Gemüseplatte

2038 | Grüne Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren
Gewürzgurken uvm., Kräuter-Dip  2,52

Käseplatte

2039 | verschiedene Käsesorten  4,90

Fischplatte

2040 | Räucherlachs, Rollmops, Matjes,
Brathering uvm. 7,70

Preis p. 100g in €



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger



5 | (Ver-) Salat, noch mal!

Unsere Salate servieren wir ab 200g in der Schale.
Ihr Lieblingsalat ist nicht dabei?
Kein Problem – sprechen Sie uns an!

Nudeln & Kartoffeln

2041 Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Fleischsalat & Gewürzgurke	1,40
2042 Nudelsalat mit grünem Pesto & Tomaten	2,52
2043 Fränkischer Kartoffelsalat mit Gurke, Zwiebel, Essig, Öl – ohne Mayonnaise	1,40

Rohkost-Salate

2044 Tomatensalat	1,40
2045 Gurkensalat	1,40
2046 Broccolisalat	1,40
2047 Möhrensalat	1,40
2048 Gemischter Salat	1,68
2049 Weißkrautsalat	1,40
2050 Feldsalat mit gerösteten Champignons, Kirschtomaten, Zwiebeln	1,68

Schlemmer-Salate

2051 Eiersalat	1,54
2052 Fleischsalat	1,54
2053 Geflügelsalat mit Mandarinen (auf Wunsch)	2,66
2054 Käsesalat mit Mayonnaise, Bierschinken, Gewürzgurken	2,66
2055 Geflügelsalat „Asia“	2,66
2056 Heringssalat	2,66
2057 Rindfleischsalat	2,66
2058 Schichtsalat aus Mais, Lauch, Ananas, Fleischwurst uvm.	2,66

Dip-Auswahl

2059 Tzatsiki	1,82
2060 Sour-Cream	1,82
2061 Kräuter	1,82
2062 Minze	1,85
2063 Curry	1,82

Preis p. 100g in €

Gerne liefern wir unsere Salate portioniert in Gläsern. Pro Glas berechnen wir 0,40€ Aufschlag.



Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat
darin zu wohnen.

Winston Churchill



6 | Drunter, drüber & daneben

Unsere Beilagen-Auswahl ist kalt und warm so vielseitig wie ihr Geschmack.

Brot & Baguette

2064 Partybrötchen 🌿	0,42
2065 Ciabatta-Brötchen 🌿	0,70
2066 Baguette (hell oder dunkel) 🌿	5,60
2067 Mischbrot 🌿	5,60
2068 Zwiebelbrot 🌿	5,60
2069 Zwiebelbaguette 🌿	5,60
2070 Kräuter- & Knoblauchbaguette 🌿	5,60

Butter

2071 Butter-Rosen klein ca. 125g 🌿	5,60
2072 Butter-Rosen groß ca. 250g 🌿	8,40
2073 Butterscheiben ca. 250g 🌿	4,20

Sattmacher?

Unsere Beilagen werden ab 5 Portionen zubereitet.
Wir empfehlen 150g pro Person zu planen.

Kartoffeln

2074 Petersilienkartoffeln 🌿	2,24
2075 Kartoffelrahm-Püree 🌿	3,08
2076 Kartoffelecken mit Rosmarin 🌿	2,24
2077 Bratkartoffeln 🌿	2,24
2078 Country-Kartoffeln 🌿	2,24
2079 Kartoffelgratin 🌿	3,08
2080 Bambes (3 Stück) 🌿	3,08
2081 Rösti-Ecken (4 Stück) 🌿	2,24
2082 Herzöginkartoffeln (4 Stück) 🌿	2,24
2083 Semmelknödel (3 Stück) 🌿	2,24
2084 Klöße (2 Stück) 🌿	3,08

Preis p. Stück in €

Preis p. Portion in €



Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.

Virginia Woolf



6 | Drunter, drüber & daneben

Nudeln

2085 Grüne Bandnudeln 	1,96
2086 Helle Bandnudeln 	1,96
2087 Spätzle 	2,66
2088 Nudeln 	1,96

Reis

2089 Reis 	1,96
2090 Mischreis 	1,96

Gemüsebeilagen

Unsere Gemüsebeilagen werden ab 5 Portionen zubereitet. Wir empfehlen 150g pro Person zu planen.

2091 Sauerkraut	2,24
2092 Rotkraut	2,80
2093 Rahmchampignons 	3,36
2094 Broccoli mit Mandelbutter 	2,80
2095 Blumenkohl mit Butter 	3,36
2096 Speckbohnen	2,80
2097 Möhrengemüse 	2,80
2098 Kaisergemüse 	2,80
2099 Frischer Spargel mit Butter & Sauce Hollandaise 	4,20
2100 Schwarzwurzeln 	3,36

Preis p. Portion in €

Hinweis: Um Ihnen immer frische & höchste Qualität unserer Lebensmittel gewährleisten zu können, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass saisonbedingtes Gemüse nur auf Nachfrage (nach Verfügbarkeit) angerichtet werden kann.



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger



7 | Geschöpftes zum Löffeln

Unsere Suppen servieren wir ab 5 Portionen á 300ml in der Schale oder auf Wunsch portioniert im Glas*. Ihre Lieblingsuppe ist nicht dabei? Kein Problem – sprechen Sie uns an!

Klare Sache

2101 | Hochzeitssuppe mit Gemüse & Eierstich 3,92

Cremige Suppen

2102 | Möhren-Ingwer-Suppe  3,92

2103 | Tomatencremesuppe  3,92

2104 | Broccolicremesuppe  3,92

2105 | Kürbiscremesuppe  3,92

2106 | Pilzcremesuppe  3,92

Deftige Suppen

2107 | Kesselgulasch 3,92

2108 | Soljanka
– der scharf-säuerliche DDR-Kult 3,92

2109 | Kartoffelsuppe 3,92

2110 | Käse-Lauchsuppe 4,20

Kalte Suppen

2111 | Gurkensuppe  3,92

Tipp:

Gerne servieren wir auch unsere Suppen, Salate und Desserts im Glas!

Preis p. Portion in €

Gerne liefern wir unsere Suppen portioniert in Gläsern. Pro Glas berechnen wir 0,40€ Aufschlag.



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger



8 | Gut verpackt

Ausgewählte Fleischeslust verkleidet im Teigmantel. Diese Spezialitäten servieren wir ab 5 Portionen und wir planen 250g Fleisch pro Person.

Schweinefleisch

2112 Schweinefilet im Kräuterspeckmantel, ca. 600 – 800g Schweinelende	9,10
2113 Kassler im Brotteig	8,40

Rindfleisch

2114 Rinderfilet Wellington im Blätterteig	19,60
--	-------

9 | Heiße Teile

Unsere Empfehlung: 2 Stück pro Person
Unsere kleinen warmen, herzhaften Teile servieren wir ab 5 Stück in einer Schale oder als Grillplatte mit dem Chafing-Dish.

Schweinefleisch

2115 Warme Grillplatte kleine Grillspezialitäten vom Schwein und Hähnchen	82,60
2116 Mini-Beefsteak	1,40
2117 Mini-Schnitzel paniert	2,80
2118 Mini-Grillhaxe	3,50
2119 kleines Rostbrätel mit Zwiebelhut	3,08
2120 Spare-Ribs (Schälrippchen), Portion 500g	9,80

Geflügel

2121 Chicken-Haxen	2,10
2122 Hähnchenunterkeulen – geteilt, mariniert & gebacken	3,08

Preis p. Portion in €

Preis p. Stück in €



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger



10 | Fleischeslust

Unsere warmen Braten- und Fleischgerichte sind die pure Geschmackskultur. Diese Köstlichkeiten servieren wir ab 5 Portionen und planen dazu 250g pro Portion.

Schweinefleisch

2123 Krustenbraten aus gepökelter Schweinekeule	8,40
2124 Schweinelende in Champignonsoße	11,20
2125 Schweinekamm gefüllt mit Feta- & Frischkäse	7,00
2126 Kasslerbraten mit Bratensoße	7,70
2127 Zwiebelfleisch	7,00
2128 Järgeschnetzeltes	7,70
2129 Schweineroulade mit Soße	8,40

Geflügel

2130 Hähnchenbrust auf Gemüsebett	12,60
2131 Gefüllte Hähnchenbrust mit Pilzen und Speck	11,20
2132 Gänsekeule nach vogtländischer Art	15,40
2133 Entenkeule nach vogtländischer Art	12,60
2134 Entenbrust mit Orangensoße	16,80

Rind & Kalb

2135 Rinderbraten mit Soße	9,80
2136 Rinderroulade mit Soße	14,00
2137 Sauerbraten mit Soße	9,80
2138 Rinderzunge	14,00
2139 Rindergulasch	8,40
2140 Ochsenbäckchen	14,00

Köstliches aus Wald & Flur: Wild & Fisch

2141 Lammhaxe mit Soße	12,60
2142 Wildschweinbraten mit Rotweinsauce	12,60
2143 Rehkeulenbraten mit Soße	19,60
2144 Lachs auf Blattspinat	11,90
2145 Forelle „Müllerin Art“	11,50
2146 Fischroulade mit Zitronen-Dill-Soße	11,50
2147 Zander auf Rahm-Sauerkraut	11,90

Preis p. Portion in €



Ein gutes *Dessert*
ist wie Balsam für die *Seele.*



11 | Vegetarisch gut

Unsere vegetarischen Gerichte sind die ideale Ergänzung für alle fleischlosen Genießer. Diese Spezialitäten servieren wir ab 4 Portionen und wir planen dazu 250g pro Person.

2148 Lasagne mit Spinat 🌿	5,60
2149 Gemüseauflauf mit Sahne & mildem Gouda überbacken 🌿	4,90
2150 Spinatnudeln, helle Bandnudeln mit Blattspinat in Knoblauch & Butter geschwenkt 🌿	4,90
2151 Steinpilznudelpfanne 🌿	4,90

12 | Süße Sünden im Glas

Unsere Desserts servieren wir ab 10 Portionen. Wir empfehlen 100g pro Person zu planen. Gerne liefern wir die süßen Gaumenfreuden in Gläsern*. Ihr Lieblingsdessert ist nicht dabei? Kein Problem – sprechen Sie uns an!

2152 Tiramisu – klassisch mit Amaretto 🌿	2,00
2153 Schokoladen-Mousse mit Eierlikörsoße 🌿	1,80
2154 Himbeer-Tiramisu 🌿	2,20
2155 Bratapfel mit Vanillesoße – perfekt für die kalte Jahreszeit 🌿	2,50
2156 Joghurt-Mousse aus Früchten der Saison 🌿	2,00
2157 Solero Dessert 🌿	2,00
2158 Panna Cotta mit Fruchtsoße 🌿	2,00
2159 Crème brûlée 🌿	3,00
2160 Beeren Grütze 🌿	1,80
2161 Obstsalat 🌿	1,80

Tipp:

Gerne servieren wir auch unsere Suppen, Salate und Desserts im Glas!

Preis p. Portion in €

Gerne liefern wir unsere Desserts portioniert in Gläsern. Pro Glas berechnen wir 0,40€ Aufschlag.



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger

Die Welt gehört dem,

der sie genießt!

Giulio Leopardi



13 | Voller Genuss, perfekt abgestimmt

Unsere Büffetvariationen helfen Ihnen auf den richtigen Geschmack zu kommen.

Wir haben für Sie einige Menüs zusammengestellt.

Best of

Tomate-Mozzarella

Schweinelende mit Champignons & Bandnudeln

Schokoladen-Mousse mit Eierlikör

Vogtländischer Klassiker

Soljanka

Sauerbraten, Klöße & Rotkohl

Rote Grütze

Sonntagsbraten

gemischter Salat

Rindsroulade, Klöße & Rotkohl

Himbeer-Tiramisu

Herbstlich angehaucht

Kürbiscremesuppe

Kassler, Kartoffelrahmpüree & Sauerkraut

Crème brûlée

Lecker, Lecker

Käse-Hackfleisch-Suppe

Schweinelendenbraten, Kartoffelgratin & Sauerkraut

Tiramisu

Rind meats Spargel

Spargelcremesuppe

Rinderzunge, Kroketten & Spargel

Schokoladen-Mousse mit Eierlikör

Das Besondere

Gulaschsuppe

Ochsenbäckchen, Klöße & Rotkohl

Himbeer-Tiramisu

F(r)isch auf den Tisch

Broccolicremesuppe

Lachs auf Spinat & Bandnudeln

Obstsalat

Vegetarisch

gemischter Salat

Spinatnudeln

Joghurt-Mousse aus Früchten der Saison

Preis p. Portion in €



Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger



14 | Geschirr & Equipment

Geschirr und Equipment zum Leihen.

Für jede Ausleihaktion berechnen wir Ihnen eine Grundpauschale von 90,- €. Sollten Sie sich den Aufwasch des Leih-Equipments sparen wollen, übernehmen wir gerne die Reinigung. Die Preise entnehmen Sie den Geschäftsbedingungen.

Geschirr

2162 Menüteller	0,32	6,52
2163 Dessertteller	0,32	5,25
2164 Brotteller	0,32	4,84
2165 Suppenteller	0,32	7,38
2166 Suppentasse, obere	0,32	5,96
2167 Kaffeetasse, obere	0,32	4,82
2168 Kaffeebecher/ Pott	0,57	5,40
2169 Glühweintasse	0,57	5,40
2170 Feuerzangenbowle-Tasse	0,91	7,90
2171 Minizuckerhut für Feuerzangenbowle-Tasse	1,90	2,31
2172 Cappuccino-Tasse	0,32	5,96
2173 Kombi-Untertasse	0,32	4,82
2174 Espressotasse, obere	0,32	5,96
2175 Espressotasse, untere	0,32	3,98
2176 Milchgießer	0,91	7,51
2177 Zuckerdose	0,91	11,14
2178 Pfefferstreuer	0,57	8,82
2179 Salzstreuer	0,57	8,82
2180 Suppenterrine	3,40	31,46
2181 Ragout Fin Schale	0,91	7,35

Chafing-Dishes & zusätzliche Einsätze

2182 Chafing-Dish, inkl. Einsatz	25,76	349,86
2183 Suppen-Chafing Dish	31,23	292,52
2184 1/1 Einsatz 10cm tief	5,25	73,72
2185 1/1 Einsatz 6,5cm tief	5,25	73,72
2186 1/2 Einsatz 6,5cm tief	3,21	52,48
2187 1/3 Einsatz 6,5cm tief	3,21	46,82

Besteck

2188 Tafelmesser	0,32	3,80
2189 Tafelgabel	0,32	3,02
2190 Tafellöffel	0,32	3,02
2191 Kuchengabel	0,32	2,79
2192 Kaffeelöffel	0,32	2,79
2193 Espressolöffel	0,32	2,19
2194 Vorlegebesteck	0,57	5,03
2195 Fleischgabel	0,91	12,66
2196 Saucenkelle	1,74	12,66
2197 Suppenkelle	1,74	12,66

Gläsernes

2198 Sektkelch	0,32	3,14
2199 Sektschale	0,32	4,57
2200 Weißweinglas	0,32	4,57
2201 Rotweinglas	0,32	4,57
2202 Longdrink/ Wasserglas	0,32	2,79
2203 Pilstulpe/ Willybecher	0,32	3,26
2204 Altbierbecher	0,32	2,79
2205 Kölschstange	0,32	2,79
2206 Schnapsstamper	0,32	1,89
2207 Whiskyglas	0,32	2,55
2208 Caipirinha-Glas	0,32	2,55
2209 Tee-/ Glühweinglas	0,32	2,55
2210 Ascher	0,32	2,55
2211 Salatschüssel	2,24	12,90
2212 Schälchen	0,32	2,55
2213 Glaskaraffe, 1 Liter	0,32	6,95
2214 Plattteller, ca. 30cm rund	1,74	9,33



Mietpreis



Verlustpreis

Preis p. Stück in €



Guter
Geschmack
lässt sich schenken!

Das perfekte Geschenk. Für Ihren Anlass.
Lassen Sie sich von uns beraten.



Geschäftsbedingungen

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt an dem vom Kunden angegebenen Termin, an die angegebene Lieferadresse.

Für die Anlieferung gelten folgende Pauschalen:

Theuma	7,00 €
Theuma Umland – bis 10 km	14,00 €
Theuma Umland – ab 10 km bis 25 km	28,00 €
Theuma bis Hof	42,00 €

Weitere Entfernungen auf Nachfrage.

Wir berechnen 1,49 €/km (einfache Strecke) für die Anlieferung.

Anlieferungszeit

Unsere Anlieferungszeiten sind grob vereinbart. Bei allen Terminen behalten wir uns aus personellen und verkehrstechnischen Gründen einen Liefertermin +/- 30 Minuten vor. Bei höherer Gewalt übernehmen wir keine Gewähr. Bitte nennen Sie uns schon im Vorfeld Besonderheiten Ihres Lieferortes. Informationen über Baustellen, Umleitungen, Wege über mehrere Etagen oder lange Fußwege helfen uns dabei, personell und logistisch besser zu planen. Für Mithilfe beim Ausladen und Tragen wäre unser Team Ihnen sehr dankbar.

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt bei der Rückgabe des sauberen Leergutes in einer unserer Filialen oder im Hauptgeschäft in Theuma. Die Zahlung ist in bar oder mit Geldkarten möglich. Unserer Stammkundschaft bieten wir den Vorteil, per Rechnung zu bezahlen.

Preise

Die ausgewiesenen Preise im Katalog sind Selbstabholer-Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und nicht rabattfähig. An Sonntagen berechnen wir einen Warenaufschlag von 20% (Geschirr ausgenommen). An Feiertagen bieten wir keinen Partyservice an. Preisnachlässe und Rabattierungen bei Großbestellungen sind prinzipiell möglich, müssen aber bereits schriftlich auf dem Bestellschein vermerkt sein. Fragen Sie einfach bei der Bestellung nach. Spätere Preisnachlässe werden nicht gewährt.

Personaldienstleistungen

Unsere Einsatzzeit berechnen wir ab/an Theuma. Die Mindesteinsatzzeit sind 4 Stunden pro Servicekraft.

Betreuungspersonal: 35,00 € brutto
(Abrechnungseinheit: 30 Minuten)

Reinigung

Bei der Rückgabe von schmutzigem Leergut fallen folgende Reinigungskosten an:

Hauseigenes Equipment (Büffetgarnitur)	Kleinteile (z.B. Kelle):	1,00 €/Stück
	Großteile:	9,00 €/Stück
Reinigung Leihgeschirr	Geschirr/Besteck:	0,15 €/Stück
	Großteile:	9,00 €/Stück

Leergutrückgabe/Abholung

Das Leergut ist in einem sauberen und vollständigen Zustand innerhalb von drei Tagen in einer unserer Filialen oder im Hauptgeschäft in Theuma abzugeben. Fehlende Artikel werden mit dem Verlustpreis nachberechnet.

Gewährleistung

Natürlich sind wir immer bemüht, dass Ihre Bestellung sorgfältig bearbeitet und vorschriftsmäßig transportiert wird. Dennoch bitten wir Sie, schon bei der Anlieferung alles zu prüfen. Erkennbare Mängel, zum Beispiel Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung angezeigt und müssen auf dem Lieferschein vermerkt werden. Wir sind bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort zu benachrichtigen. Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Gewähr.

*Irrtümer und mögliche Preis-
anpassungen sind vorbehalten!
Fotos sind Servievorschläge.*

3. Auflage 01/2024





Fleisch & Wurst direkt vom Erzeuger

www.ag-theuma.de

