



www.mengeler-partyservice.de

Mengeler
Essen & Mehr

Gerrit Mengeler, Lerchenfeld 4, 38179 Schwülper

Gerrit Mengeler

*Hauptstraße 20 a (Betrieb)
Lerchenfeld 4 (Büro)
38179 Schwülper*

Tel. 05303 5421

Fax 05303 990639

Mobil 0173 4707082

*partysevice.mengeler@t-online.de
www.mengeler-partysevice.de*

Speisenkarte

Essen & Mehr
Mengeler

Vorspeisenbuffet ab 15 Personen

Italienische Antipasti von Paprika, Gemüsezwiebeln, Auberginen, Zucchini, Champignons, gefüllten milden Peperoni, kleinen Paprika, Oliven u.a. sowie Tomate Mozzarella, italienischer Schinken mit Melone, dazu Ciabatta

Grundpreis 9,50 €

mit Räucher- und Graved Lachs

Aufpreis 2,90 €

mit Vitello Tonato

Aufpreis 2,00 €

mit Rucolasalat dazu geröstete Pinienkerne, gehobelter Parmesan, Balsamico-Dressing und rosa gebratener Entenbrust

Aufpreis 2,00 €

als komplettes Vorspeisenbuffet

15,50 €

Suppen

Minestrone - italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, etwas Knoblauch und geriebenem Parmesan je 0.4 l	3,50 €
Champignoncremesuppe je 0.4 l	3,60 €
Broccolicremesuppe je 0.4 l	3,60 €
Tomatencremesuppe mit Kräutern der Provence und Knoblauchcroutons je 0.4 l	3,90 €
Kartoffelcremesuppe je 0.4 l	3,90 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Spargel und Fleischklößchen je 0.4 l	4,50 €
Karibische Fischsuppe, fruchtig-pikant mit Gambas und Jacobsmuschel je 0.3 l	6,50 €

Seite
3

Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe je 0.4 l	3,90 €
Steinpilzcremesuppe je 0.4 l	5,00 €
Hokaido-Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Chili und Knoblauch je 0.4 l	4,80 €

Eintöpfe (ab 25 Personen)

Eintopf von Hülsenfrüchten mit frischen Gemüsen und Fleisch gekocht, z.B. grüne Erbsen je 0.4 l	4,20 €
Aufpreis mit Würstchen	1,80 €
Gemüse Eintopf mit Rindfleisch je 0.4 l	4,50 €
Hausgemachte herzhaft Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage, Gemüse, Pilze und Kartoffelwürfel je 0.4 l dazu Baguette	5,50 €
Käse-Lauch-Suppe mit Mais und gemischtem Hackfleisch je 0.4 l	5,50 €

Seite
4

Fragen Sie nach Ihrer Wunschsuppe oder Ihrem Wunscheintopf !!!!

Warme Gerichte – Seite 1 (ab 15 Personen)

Schwein

Chili con Carne von Rind- und Schweinefleisch mit roten Bohnen und Fladenbrot je 0.5 l	8,90 €
Schweinegulasch mit frischen Champignons, Erbsen- und Möhrengemüse und Salzkartoffeln	8,90 €
Pfannengyros (300g Rohgewicht) mit Krautsalat, Fladenbrot und Djuwetschreis, dazu Tzatziki (aus Putenbrust hergestellt zzgl. 1,00 € pro Person)	10,50 €
Pfannengyros (400g Rohgewicht) mit Krautsalat, Fladenbrot und Djuwetschreis, dazu Tzatziki (aus Putenbrust hergestellt zzgl. 1,00 € pro Person)	11,50 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein mit frischen Champignons in Weißweinrahmsoße dazu feine Erbsen und Reis oder Spätzle wie vor – von der Putenbrust	10,90 € 12,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonrahmsoße, Salzkartoffeln und Salat zusätzlich mit pikanter Paprika-und Pfeffersoße sowie Mischgemüse	11,50 € 12,80 €
Gepökelter Krustenbraten vom Jungschweinsrücken mit herzhafter Kruste dazu Sauerkraut oder Krautsalat und Kartoffelgratin bei 350 g Fleischanteil (Rohgewicht) bei 450 g Fleischanteil (Rohgewicht)	11,50 € 12,80 €
Pikant eingelegter Spießbraten mit würziger Zwiebelsoße, grünen Bohnen und Kartoffelgratin bei 350 g Fleischanteil (Rohgewicht) bei 450 g Fleischanteil (Rohgewicht)	11,80 € 12,80 €
Spießbraten und Schweinekrustenbraten aus dem Rücken mit den Beilagen wie vor mit 450g Fleischanteil (Rohgewicht)	13,50 €
Schweinshaxe (gepökelt) mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Kartoffeln oder Kartoffelklöße	10,50 €
„Piccata Milanese“- in Käse-Ei-Panade gebratene Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Kochschinkenstreifen in Tomatensoße dazu Gabelspaghetti und Salat	14,50 €

Warme Gerichte – Seite 2 (ab 15 Personen)

Geflügel

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curryrahmsauce dazu feine Erbsen und Butterreis	9,80 €
Thai-Curry-Pfanne mit Putenbruststreifen und viel Gemüse in pikanter Cocossoße mit grünem Curry, dazu Basmatireis	10,90 €
Putenoberkeule mit Pfannengemüse und Olivenkartoffeln	12,50 €
Putenbrustmedaillons „Schweizer Art“ mit Zwiebeln in Schweizer Käse-Sahne-Soße, dazu feine Erbsen und Reis	12,50 €
Saltim Bocca von der Putenbrust in Marsalasoße mit Broccoli und kleinen in Olivenöl gebratenen Kartoffeln	14,50 €
Zarte Barbarie Flugentenbrust (ca.350g Rohgewicht) mit kräftiger Soße, Rosenkohl, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen (Kroketten – nach Absprache)	18,50 €

Warme Gerichte – Seite 3 (ab 15 Personen)

Rind

Herzhaftes Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprikastreifen sowie Nudeln und Salat	9,80 €
Rinderschmorbraten in Soße mit Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln	12,50 €
Sauerbraten in Rosinensauce mit Dörrobst, Rotkohl und Kartoffelklößen	12,90 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln, dazu Steakhaussalat oder Rote Bete	12,90 €
Hausgemachte große Rinderroulade mit Apfelrotkohl oder buntem Gemüse und Salzkartoffeln	14,60 €
Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgundersauce, Gemüseplatte und Kartoffelpüree oder kleine in Olivenöl gebratene Kartoffeln	17,50 €
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit feinen Gurkenstreifen, Champignons, Tomatenstückchen sowie Spätzle, dazu Salat und Rote Bete	16,50 €

Spezialitäten

Lammtopf mit Gemüse von Auberginen, grünen Bohnen und Tomaten dazu Kartoffelgratin	13,50 €
Paella“Andaluz“ (ab 25 Personen) Spanisches Reisgericht mit Safran, Geflügel, Schweinefleisch, Meeresfrüchten und Gambas	17,50 €
„Filettopf“ bestehend aus je einem Medaillon von der Putenbrust, vom Schweinefilet und der Rinderhuft mit Waldpilzsoße, Gemüseplatte und kleinen in Olivenöl gebratenen Kartoffeln	16,50 €

Warme Gerichte – Seite 4 (ab 15 Personen)

Fisch / Krusten- und Schalentiere

Gambas in roter Thai-Curry-Soße mit feinen Zwiebelwürfeln
dazu Bandnudeln oder Penne Rigate 16,50 €

Lachsmedaillons auf Rahmlauch mit Kirschtomaten und kleinen in Olivenöl
gebratenen Kartoffeln (Tagespreis) ca. 17,50 -18,50 €

Teriyaki-Lachsfilet mit Sesam auf Wokgemüse dazu Wildreis (Tagespreis) ca. 17,50 -18,50 €

Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm mit Salzkartoffeln 16,50 €

Saisonal

Ein Pfund Spargel mit Hollandaise und Salzkartoffeln
wie vor – mit rohem und gekochtem Schinken
wie vor – mit paniertem Schweineschnitzel Preis auf Anfrage

Braunschweiger Grünkohl mit einer geräucherten **oder einer** frischen Bregenwurst
und einer Scheibe magerem Bauchfleisch **oder** einer Scheibe Kasseler und Salzkartoffeln 10,80 €
Braunscheiger Grünkohl „satt“ mit allem und noch mehr 13,80 €

Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, kräftiger Gänsejus und Kartoffelklößen Preis auf Anfrage

Hirschkalbsbraten mit bunter Pilzauswahl in Wacholderrahm dazu Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Kartoffeln (Kroketten- nach Absprache) 16,80 €

Warme Gerichte – Seite 5 (ab 15 Personen)

Vegetarisch

Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Bergkäse, dazu Apfelmus und ein bunter Salat	10,80 €
Spinatlasagne mit einem bunten Salat	9,50 €
Gnocchi mit Pestosahnesoße und geschmorten Kirschtomaten	9,50 €
Moussaka – Tomaten, Aubergine und Zucchini geschichtet, mit Tomatensoße und Schafskäse gratiniert, dazu Rosmarinkartoffeln und ein gemischter Salat	10,50 €

Seite
9

Vegan

Zucchini Schiffchen gefüllt mit Couscous, dazu eine pikante Tomatensoße (vegan)	9,80 €
Thai-Curry Pfanne – Gemüse in pikanter Cocossoße mit grünem Curry, dazu eine gebackene Asiaschnitte und Wildreis	10,50 €
Lasagne al Forno - hergestellt mit veganem Hack auf Erbsenproteinbasis dazu ein gemischter Salat	12,00 €
Linguini in einer pikanten Kürbissoße mit Erdnuss, dazu gebratener grüner Spargel und ein gemischter Salat	10,50 €

Weitere Gerichte auf Anfrage

Bei Umbestellung der Gerichte

Gerichte mit großer Gemüseplatte	Aufpreis 1,50 €
Gerichte mit Kartoffelgratin	Aufpreis 1,80 €

Dessert

Joghurt-Quarkspeise mit Kirschen	2,80 €
Apfel-Quark mit Joghurt und Zimt – erfrischend und leicht	2,60 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	3,30 €
Zitronengriesflammerie mit Himbeermark	3,60 €
Mousse au chocolat	3,50 €
Panna Cotta mit Erdbeermark	3,70 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto	3,90 €
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu	3,90 €
Himbeermascarponecreme mit gerösteten Mandeln	4,50 €
Frischer Obstsalat – filetiert –	4,60 €
Frischer Obstsalat – filetiert – mit Vanilleeis	5,50 €

Weitere Dessert auf Anfrage

Buffets

Kalt / warmes „Bayerisches“ Buffet (ab 30 Personen)

Warme Anteile

Fleischkäse (Leberkäse) mit bayerischem Senf
Grobe fränkische Bratwurst in Zwiebel-Biersoße
Münchner Weißwurst mit süßem Senf
Krustenbraten **oder** Schweinshaxen mit Braunbiersauce
dazu Sauerkraut und Kartoffelauflauf

Kalte Anteile

Wurstsalat „Münchener Art“
Hausgemachter Speckkartoffelsalat
Steakhaussalat mit extra Dressing
Emmenthaler mit schwarzem Pfeffer, frisch aus der Pfeffermühle
Obazda (angemachter Camembert)
frischer bayerischer Rettich

ofenfrische Brezeln, Zwiebelbrot und Butter

Preis pro Person 19,50 €

Kalt / warmes rustikales Buffet (ab 25 Personen)

Kaltanteil

Bratenplatte mit Schweinefilet im Ganzen gebraten, Schweinebraten, Kasseler am Knochen und Braten von der Putenbrust

Rustikale Platte mit Thüringer Mett, Sauerfleisch und Remouladensoße, verschiedene Mettwurstsorten, kleiner Anteil Frischwurst (Rot- und Leberwurst sowie Knackwurst) und kleine Buletten

Schinkenspeck und Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Maiskölbchen

Geflügelplatte von Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Hähnchennuggets und pochierte Hähnchenbrustfilets mit Früchten und pikantem Dip

Käseplatte – eine Auswahl aus deutschen Landen

Eierplatte – halbierte Eier – bunt garniert

Vegetarische Platte von gefüllten Kartoffeltaschen, Blumenkohl-Käse-Bratling, Gemüse- und Chinaschnitte

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Mais-Porree-Salat und Krautsalat

Frisches Brot, Brötchen und Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Warmanteil (nur Beispiel)

Geschnetzeltes von der Pute oder vom Schwein mit Reis und Erbsen
Preis pro Person 19,80 €

Aufpreis für Räucher- und Graved Lachs 2,50 €

Kalt / warmes Hausbuffet (ab 30 Personen)

Kaltanteil

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Kleine Antipastiauswahl

Verschiedene rohe Schinkensorten mit Melone

Kleinigkeiten für die Freunde der vegetarischen Küche

Fischauswahl von Räucherlachs, Graved Lachs und geräucherter Forelle mit Sahnemeerrettich und Graved Sauce sowie Makrelenfilets

Eierplatte – Eihälften verschieden garniert

Schweinemedallions und Putenbrustmedallions

Geflügelauswahl von scharfen Chicken Wings und Hähnchennuggets,
pochierte Hähnchenbrustfilets mit Früchten garniert

rustikale Platte mit Mett, Sauerfleisch, Mettwurst usw.

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

Nudelsalat, Krautsalat und Mais-Porree-Salat

Frisches Brot, Brötchen und Butter

Dessert

Mousse au chocolat und Panna Cotta mit Erdbeermark

Warmanteil

Zum Beispiel

Krustenbraten vom Jungschweinsrücken
mit Sauerkraut **oder** grünen Bohnen
und Kartoffelgratin

Preis pro Person 24,50 €

Kalt / warmes Buffet „Italienischer Art“ (ab 40 Personen)

Kaltanteile

Antipasti bestehend aus frischen Champignons,
Gemüsezwiebeln, Paprika, Auberginen und Zucchini
in Balsamicodressing eingelegt

mit Frischkäse gefüllte Oliven, Minipaprika, milde Peperoni,
Cocktailtomaten usw.

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
italienische Wurstsorten und echte Mortadella

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit leckerer Thunfischsauce
Parmaschinken (extra gelegt) mit verschiedenen Melonensorten

Scampis in Knoblauch-Kräuter-Olivenöl

Pochierter Lachs mit Senf-Dill-Dressing

Graved Lachs, Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Eihälften verschieden garniert

Geflügelauswahl von Hähnchennuggets und pochierten Hähnchenbrustfilets mit verschiedenen Dips
Nudelsalat „Italienische Art“, verschiedene grüne Blattsalate dazu verschiedene Dressings
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan

Internationale Käseauswahl mit frischem Brot, Brötchen und Butter

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu und Panna Cotta mit Erdbeermark

Warmanteil (nur Beispiel)

Saltim Bocca (mit Parmaschinken und Salbei belegte Putensteaks)
dazu Broccoli und kleine in Olivenöl gebratene Kartoffeln

und

Lasagne al forno

Preis pro Person 32,50 €

Kalt / warmes Buffet "Spanische Art" (ab 40 Personen)

Kaltanteile

Geschmortes, eingelegtes Gemüse wie Champignons, Zwiebeln, Paprika, Auberginen und Zucchini mit Sherry-Essig mit Frischkäse gefüllte Oliven, Minipaprika, milde Peperoni, Cocktailtomaten usw.

verschieden gefüllte Wraps

Entenbrusttranchen an Rucolasalat

rustikale spanische Wurstsorten

Serranoschinken mit verschiedenen Melonensorten

Gebratene Hähnchenbrust und Hähnchennuggets

Gambas in Knoblauch-Kräuter-Öl

Boquerones – kleine eingelegte Sardellenfilets

Graved- und Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Soße und Sahnemeerrettich

Tortilla mit Paprika und Oliven

Taccochips mit Avocado-creme

Tomatensalat mit Basilikum

Blattsalate mit Sherrydressing

Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Tomaten

verschiedene Dips wie z.B. Ajoli, Salsa und rote Mojo

Internationale Käseauswahl mit frischem Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Dessert

Himbeermascarponecreme mit gerösteten Mandeln und Limonencreme

Warmanteil (nur Beispiel)

Geschmorte **Ochsenbacken** in Rotweinsauce mit Marktgemüse und Olivenkartoffeln

und

Paella „Andaluz“

Reisgericht mit Safran, Geflügel, Schweinefleisch, Meeresfrüchten und Gambas

Preis pro Person 28,50 €

Grillbuffets (ab 40 Personen)

Grillbuffet I

Bratwurst, Krakauer, eingelegte Nackensteaks und Putenbrustfilets
verschiedene Soßen und Dips
große Auswahl an hausgemachten Salaten,
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
sowie Gemüsebuletten
Baguette und Kräuterbutter

Preis pro Person 23,50 € (Selbstgriller 21,15 €)
mit Dessert

Preis pro Person 26,50 € (Selbstgriller 23,85 €)

Grillbuffet II

Bratwurst, Krakauer, eingelegte Nackensteaks und Putenbrustfilets
sowie Lammrücken und Rindersteaks
verschiedene Soßen und Dips
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum,
Antipasti bestehend aus frischen Champignons, Gemüsezwiebeln,
Paprika, Auberginen und Zucchini in Balsamico-Essig -Dressing eingelegt
mit Frischkäse gefüllte Oliven, Minipaprika, milde Peperoni, Cocktailtomaten usw.
Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkost- und angemachten Salaten
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Gemüsebuletten und gebackener Schafskäse
Baguette und Kräuterbutter

Preis pro Person 29,90 € (Selbstgriller 26,90 €)
mit Dessert

Preis pro Person 32,90 € (Selbstgriller 29,60 €)

Lachsfilet und Garnelenspieße auf Anfrage

Im Speisenpreis sind folgende Leistungen enthalten: Grill, Kohle, Anzünder, Warmhaltegeräte und die gesetzliche Mehrwertsteuer

Zuzüglich pauschal 50,00 € für Grillpersonal für ca. 2 Stunden (Aufbau, Grillen und Abbau)

Selbstgriller erhalten nur das Grillbuffet (keine weitere Technik oder Service), dadurch gilt der verminderte Mehrwertsteuersatz in Höhe von 7%

Frühstücksbuffets (ab 25 Personen)

Frühstücksbuffet

verschiedene Konfitüren, Nutella und Honig
Joghurt und Quark
Wurstaufschnitt von Putenbrust, Salami, Schinken etc.
Thüringer Mett
Verschiedene Käsesorten, teils am Stück, teils geschnitten,
Frischkäse,
Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Soße
Fleischsalat
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Warm

Rührei, Speck
und
Nürnberger Würstchen

Preis pro Person 13,80 €

Salate, Fingerfood & Canapee's

Seite
19

Salate

Frische Salate

Tomatensalat

Möhrensalat

Rucola mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Dressing

verschiedene Blattsalate mit Cocktail- oder Joghurt-Dressing

Steakhaussalat (Eisbergsalat mit grüner Gurke, Tomaten, Paprika)

dazu Cocktaildressing und Joghurt-Dressing

Rohkostplatte mit verschiedenen Dips

Angemachte Salate

Bulgursalat

bunter Linsensalat – raffiniert, pikant mit Ingwer, Knoblauch und Chili

Artischockensalat

griechischer Bauernsalat (Krautsalat mit Fetakäse, Paprika, Gurke und Oliven)

hausgemachter Krautsalat

Kartoffelsalat mit ausgelassenem Speck

italienischer Nudelsalat

Matjessalat mit Krebsfleisch und Nordseekrabben

Schweizer Wurstsalat

Salat „Nicoise“ Thunfischsalat mit grünen Bohnen und Tomaten

Salate mit Mayonnaise

hausgemachter Geflügelsalat

Mais-Porree-Salat mit geriebenem Apfel

Tortellinisalat

bunter Kartoffelsalat

Gurkensalat

Canapees (Mindestbestellmenge 100 Stück)

Canapee-Auswahl

Thüringer Mett mit Zwiebelringen und Gurke
Emmentaler mit Salzstangen
Schlackwurst mit Cornichons
Holländische Matjes mit Zwiebelringen
Tomate mit Mozzarella
je Stück € 2,50

Geräucherte Putenbrust mit Früchten
Französischer Camembert mit Erdbeere und Salzbrezel
Putensalami mit Perlzwiebel
Pariser Schinken (Lachsschinken) mit Maiskölbchen
Geräuchertes Forellenfilet mit Olive und Meerrettich
je Stück € 2,90

Räucherlachs mit Zitrone, Dill und Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Ei, Dill und Zitrone
Gekochtes Ei mit Aioli und Gamba
Spanischer Serranoschinken
Italienischer Parmaschinken
Rosa Entenbrust mit Preiselbeeren
je Stück € 3,20

(Saisonal bedingte Änderung der Garnituren möglich)

**Weitere Ausführungen auf Anfrage, wie z.B. Hirschfilet, Aal,
Schweinemedallions und andere**

Geschirrverleih mit Reinigung

Gedeck I	1,10 €
Menüteller, Messer und Gabel	
Gedeck II	2,10 €
Suppenteller (oder Suppentasse mit Untertasse) und Suppenlöffel	
Menüteller, Messer und Gabel	
Dessertglasschälchen und Teelöffel	
Frühstücksgedeck	2,40 €
Kaffeetasse, Untertasse und Teelöffel	
Mittelteller, Menüteller	
Glasschälchen, Messer und Gabel	
Bankettgedeck	3,50 €
Alles, was Sie für eine lange Feier benötigen	

Seite
22

Geschirrpriese verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Fehl und Bruchmengen werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Lieferbedingungen

Ab einem Bestellwert von 500€ ist die Lieferung von Speisen in der Regel kostenfrei.
Warmhaltegeräte (Chafing dish) sowie Brennpasten sind generell im Speisenpreis enthalten.

Vorablieferung und Abholung von Speisenbehältern und ggf. Geschirr

bis 10km	je Anfahrt	20€
bis 20km	je Anfahrt	25€
bis 30km	je Anfahrt	30€

darüber auf Anfrage

Rückgabe von Buffetplatten und Ausgabegeschirr:

Soweit nicht anders vereinbart gilt folgendes:

Grundsätzlich sind alle gelieferten Geräte und Buffetplatten gereinigt zurückzubringen.

Termin nach mündlicher Absprache bei Lieferung

Preise:

Unsere Preisliste gibt jeweils den Preis pro Portion bzw. Person an.

Für Privatkunden gelten die Preise inklusive 7% MwSt. (nur Speisenslieferung)

Sobald Sie eine Serviceleistung, die 19% Mehrwertsteuerpflichtig ist, dazu bestellen, berechnen wir einen Aufschlag von 11,215% auf den Speisenpreis.

Dies ist die rechnerische Differenz von unserem Speisenpreis (7%) zum 19%igen Speisenpreis (z.B. mit Geschirr oder vor Ort Produktion)

Dieser Mehrpreis wird, wie die 7% Mehrwertsteuer an das Finanzamt abgeführt.

Für gewerbliche Kunden verstehen sich alle Preise zuzüglich der gesetzlichen MwSt.