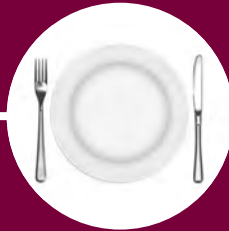


BUFFET-SERVICE WILMSMANN



Das Leben mit allen Sinnen genießen.



Seit über 30 Jahren tragen wir mit unserer Erfahrung dazu bei, dass Ihr feierlicher Anlass zu einem Fest der Sinne wird, an das man sich gern erinnert.

Tagesfrisch zubereitete Speisen gehören zu unserem Selbstverständnis.

Ob klassisch schön oder von exklusiver Besonderheit, ob warm oder kalt, Buffet oder Menü – ein gut abgestimmtes Essen unterstreicht den feierlichen Rahmen und kostet Sie weder Zeit noch Mühe.

Sie können sich ganz Ihren Gästen widmen.





Bei geschäftlichen Anlässen, zum Empfang oder nach einem Kundengespräch dürfen kulinarische Glanzpunkte nicht fehlen. Gerne liefern wir Ihnen auch das passende Gaumenerlebnis für Betriebsfeiern und Jubiläen.

Ihr Thomas Wilmsmann

“Elegant & Erlesen” für den perfekten Empfang

Kanapees mit Räucherfischspezialitäten

Kanapees bunt gemischt belegt mit feiner Dekoration

warme, verschieden gefüllte Blätterteigtäschchen

kleine Käseköstlichkeiten

pro Pers. 18,00 €

“Fresh & Tasty” der Mittags-Imbiss

Kleine Bagels mit frischem Salat, belegt mit:

- zartem Roastbeef mit Kräuterfrischkäse
- gegrillter Putenbrust mit Dattel-Curry-Creme

Kleine Wrapröllchen gefüllt mit:

- Rucola, Kirschtomate, Pesto und Frischkäse
- Lachs mit Preisselbeer-Meerrettich-Creme
- Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Karpfen

Gemüsesticks mit frischem Kräuterdip

bunte Obstspießchen

pro Pers. 13,50 €



„Gut & Günstig“ der Snack für Zwischendurch

Brötchenhälften bunt gemischt belegt und dekoriert
frisch gebratene Frikadellen
kleine Pfefferbeißer
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

pro Pers. 8,00 €

„Köstlich & Knackig“ herzhaft und abwechslungsreich

Medaillons vom Schweinefilet
Hähnchenteile „Witwe Bolte“
Schinkenröllchen mit Spargel
Frikadellen und Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Frankfurter Mettwurstchen
Käsehäppchen

pro Pers. 14,50 €

„Sauerländer Original“ das kommt von hier

Schwarzbrot mit Blut- und Leberwurst
Pumpnickel-Käse-Happen
frische Sülze mit Remoulade
geräucherte Mettwurstchen
hausgemachte Hackfleischbällchen
gefüllte Eierhälften
Brotkorb mit Griebenschmalz

pro Pers. 10,50 €

„Viel & Vielseitig“ klassisch und allseits beliebt

wahlweise saftiger Schweinenackenbraten oder Schnitzel & Frikadellen
mit Kartoffel- oder Nudelsalat

pro Pers. 9,50 €

Snacks & Fingerfood

Handschnittchen, schmackhaft belegt	pro Stck.	1,30 €
Brötchenhälften, verschieden belegt	pro Stck.	1,40 €
Stangenbrotscheiben, üppig belegt	pro Stck.	2,50 €
Kanapees, exquisit belegt	pro Stck.	2,20 €
fruchtige Obsthäppchen der Saison	pro Port.	3,25 €

warme Blätterteighäppchen, verschieden gefüllt	pro Stck.	0,70 €
Lauch- oder Zwiebeltörtchen	pro Stck.	2,50 €
pikante Schinkentaschen	pro Stck.	2,50 €
Hackfleischtäschchen	pro Stck.	2,50 €
Picco „Salami“, „Käse“ oder „Schinken“	pro Stck.	1,25 €

Kulmbacher Schinkentorte vom Blech	Blech	32,00 €
Zwiebelkuchen mit Speck vom Blech	Blech	24,00 €



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bagels, Wrapröllchen und Foccacia eine Mindestabnahme von 10 Stck. pro auszuwählender Sorte haben.

Kleine Bagels

mit frischem Salat, wahlweise belegt mit

- zartem Roastbeef mit Kräuterfrischkäse
- gegrillter Putenbrust mit Dattel-Curry-Creme

pro Stck. 2,25 €

Kleine Wrapröllchen

wahlweise belegt mit

- Rucola, Kirschtomate, Pesto, Frischkäse
- Lachs mit Preiselbeer-Meerrettichcreme
- Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Karpfern

pro Stck. 1,75 €

Foccacia

ligurisches Fladenbrot mit Rosmarin, wahlweise belegt mit

- Tomate, Mozzarella, Basilikum
- Parmaschinken, Parmesan und Rucola
- Pesto, Salami und Pecorinokäse

pro Stck. 2,50 €

Vorspeisen

Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings	pro Port.	3,25 €
Tomatenkranz mit Mozzarella	pro Port.	3,50 €
Honigmelone mit Schinken	pro Port.	3,50 €
klare Hühnersuppe mit Eierstich	pro Port.	3,25 €
klare Rindfleischsuppe mit Fleischklößchen	pro Port.	3,25 €
Cremesuppe nach Wahl	pro Port.	3,25 €

Klassische Fischplatte

geräucherte Forellenfiletstückchen mit
Sahnemeerrettich,
fein dekoriertes Norweger Räucherlachs

pro Pers. 6,00 €

Bunte Vorspeisenplatte

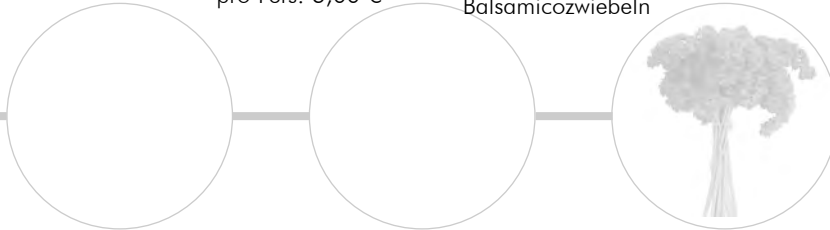
Melonen-Schinken-Spieße
Pumpnickel-Taler mit Forellencreme
Lachsrollchen im Kräutermantel
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
Kalbfleischrollchen mit Thunfischcreme

pro Pers. 7,50 €

Italienische Vorspeisenplatte

marinierte Paprika, Auberginen, Zucchini,
verschiedene Salamisorten mit Oliven
und getrockneten Tomaten,
Balsamicozwiebeln

pro Pers. 8,00 €



Zum Auftakt



Warme Spezialitäten

Eintopfgerichte nach Wahl inkl. Partybrötchen ab 6,50 €

vom Schwein

überbackene Schlemmerschnitzel pro Port. 8,00 €
 zarte kleine Haxen pro Port. 8,00 €
 Schinkenbraten mit Kruste pro Port. 7,00 €
 Nackenbraten mit Senfkruste pro Port. 7,00 €
 Spießbraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt pro Port. 7,00 €
 Schweinefilet im Schinkenmantel pro Port. 10,00 €

vom Geflügel

Hähnchensteak in pikanter Currysauce pro Port. 8,50 €
 Putensteak mit Früchten überbacken pro Port. 8,50 €
 Putenbrust mit Kräuterkruste pro Port. 8,50 €

vom Rind

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort pro Port. 10,00 €
 Rindergeschnetzeltes „Stroganov“ pro Port. 10,00 €

vom Kalb

Kalbshaxenfleisch auf Bauerngemüse pro Port. 10,50 €
 Saltimbocca vom Kalbsrücken pro Port. 11,50 €

vom Wild

Wildgulasch mit Preiselbeersauce pro Port. 10,00 €
 Hirschbraten in Wachholderrahm pro Port. 11,00 €

vom Lamm

Lammcarrée mit Kräuterkruste pro Port. 12,00 €

vom Fisch

Fischragout in Kräutersahnesauce pro Port. 11,00 €
 Lachsfilet in Weißweinsauce pro Port. 10,00 €
 Zanderfilet auf Blattspinat pro Port. 10,00 €

Pasta

Lasagne Bolognese pro Port. 7,00 €



Warme Beilagen

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln	pro Port.	3,25 €
Serviettenknödel	pro Port.	3,25 €
Schupfnudeln	pro Port.	3,00 €
Bandnudeln oder Schwäbische Spätzle	pro Port.	2,75 €
Butterreis	pro Port.	2,50 €
Brokkoli-Tomatengratin	pro Port.	4,00 €
feine Gemüseauswahl	pro Port.	4,00 €
bunte Gemüsemischung oder Speckböhnchen	pro Port.	3,25 €
Sauerkraut oder Apfelrotkohl	pro Port.	2,75 €

Vegetarische Spezialitäten

gefüllte Ofenkartoffeln	pro Port.	6,50 €
Paprikahälften mit Ratatouille-Füllung	pro Port.	7,00 €
Kartoffel-Blumenkohl-Brokkoligratin	pro Port.	6,00 €
Gemüselasagne	pro Port.	7,00 €
Schupfnudelpfanne mit frischen Pilzen und gebratenem Gemüse	pro Port.	7,50 €
Tortellini mit Käsefüllung in Basilikum-Tomaten-Sauce	pro Port.	6,50 €
Penne mit Kirschtomaten, Brokkoli und Gorgonzolasoße	pro Port.	7,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei den warmen Spezialitäten, warmen Beilagen und vegetarischen Spezialitäten eine Mindestabnahme von 5 Portionen pro Gericht haben.



Menü „Florenz“

Schweinefilet in Champignonrahm
gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Früchtereis
bunte Gemüseauswahl
Schwäbische Spätzle und Kartoffelgratin

pro Pers. 17,00 €

Menü „Försterin“

Schweinebraten mit Waldpilzen
gefüllter Putenbrustrollbraten mit Rahmsauce
Kartoffel-Gemüsegratin

pro Pers. 14,50 €

Menü „Braumeister“

Schmorbraten in Burgundersauce
Apfelrotkohl
Serviettenknödel

pro Pers. 15,50 €



Menü „Phönix“

Hähnchenroulade gefüllt und umlegt mit Blattspinat
Schweinemedallions im Speckmantel in Madeirasauce
geschmortes Gemüse nach provenzalischer Art
Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln

pro Pers. 16,50 €

Menü „Mont Claire“

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
feine Gemüsemischung
Schwäbische Spätzle

pro Pers. 13,50 €

Menü „Favorit“

Putensteaks in Pfefferrahm
Schlemmerschnitzel mit Tomate und Käse überbacken
Rahmgemüse
Kartoffelgratin

pro Pers. 15,00 €



Buffet „Westfalen“

Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
Partyfrikadellen aus eigener Herstellung
Frankfurter Mettwürstchen
Hähnchenteile „Witwe Bolte“
Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“
Schwedensalat und Eiersalat „Caruso“
Partybrötchen, Stangenbrot, Laugengebäck dazu Griebenschmalz

pro Pers. 13,50 €

Buffet „Märkisches Land“

Fischplatte mit Räucherlachs und Forellenfilet
Honigmelone mit Schinken und Tomatenkranz mit Mozzarella
Medaillons vom Schweinefilet mit würzigem Speck umlegt
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Putenmedaillons mit Sesamkruste
Hackfleischbällchen
Farmersalat und Nudelsalat „Feinschmecker Art“
Bauernsalat mit Schafskäse
Partybrötchen, Stangenbrot dazu Kräuterbutter

pro Pers. 19,50 €



Buffet „Brunch“

Rinderkraftbrühe, hausgemacht mit Markklößchen, Eierstich, Rindfleisch und Gemüse

Tomatenkranz mit Mozzarella
Lachsrollchen im Kräutermantel

Putengeschnetzeltes mit Champignons
Schwäbische Spätzle

Bratenplatte „Gourmet“ mit Cocktailsauce
Frikadellen frisch aus der Pfanne
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“
Porreesalat mit Mais und frischen Äpfeln
gemischte Blattsalate der Saison
mit pikantem Kräuterdressing
Brötchenkonfekt dazu fein gewürzte Kräuterbutter

pro Pers. 20,00 €

Buffet „Gutsherren Art“

saftiger Nackenbraten mit Senfkruste
Putenbrust mit Blattspinat in Blätterteig
Kartoffelgratin

Westfalenschmaus mit Mettwurstchen
Hackfleischbällchen
Porreesalat mit Mais und Äpfeln
Nudelsalat „Feinschmecker Art“
Bauernsalat mit Schafskäse
gemischte Partybrötchen mit Kräuterbutter

pro Pers. 18,00 €

Buffet „Schwarzwald“

Hackfleischstrudel mit Champignons
Putenbrust mit Kräuterkruste
Kartoffel-Gemüsegratin

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Schinkenrollchen mit Spargel, gefüllte Eier
Nudelsalat, Vitaminsalat
gemischte Partybrötchen mit Kräuterbutter

pro Pers. 17,50 €



Buffet „Bayern“

zarte kleine Haxen
knusprige Hähnchenteile
Sauerkraut und Bratkartoffeln

Schinkenröllchen mit Spargel
hausgemachte Sülze mit Remoulade
Schweizer Wurstsalat, Krautsalat „Bavaria“ mit Speck
gemischter Brotkorb mit Laugengebäck und Griebenschmalz

pro Pers. 17,50 €

Buffet „Toskana“

Honigmelone mit Schinken
Vitello tonnato von der Pute mit Thunfischsauce
marinierte Auberginen, Paprika und Zucchini
Tomatenkranz mit Mozzarella, Rucola mit Kirschtomate und
Parmesanspänen, Ciabattabrot mit Kräuterbutter

Saltimbocca vom Kalb
Hähnchensteak auf pikantem Tomatenragout
Spinatlasagne mit Parmesankruste
Rosmarinkartoffeln

pro Pers. 25,00 €

Buffet „Classico“

bunt gemischte Räucherfischspezialitäten
Tomatenkranz mit Mozzarella
Schinkenröllchen

Schweinefilet in Blätterteig
Kartoffel-Gemüsegratin

Bratenplatte „Gourmet“ mit Cocktailsauce
Putenmedaillons mit Sesamkruste
Blattsalate mit Kräuterdressing
Geflügelsalat „Classico“
bunt gemischte Partybrötchen
Butterröschen

pro Pers. 19,50 €

Unsere Empfehlung:
Ergänzen Sie Ihr Buffet mit einer Auswahl an Vorspeisen oder
Desserts aus unserem weiteren Programm - ganz individuell,
ganz nach Ihrem Geschmack.

Buffet „Gutshof“ (ab 15 Personen)

Schweinekrustenbraten auf Schmorkraut
 Spießbraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt mit Malzbiersauce
 Blumenkohl-Brokkoligratin
 Kartoffelgratin

Hähnchenteile „Witwe Bolte“
 Westfalenschmaus mit Mettwurstchen
 Schnitzelchen frisch aus der Pfanne
 Teufelssalat
 Vitaminsalat mit Joghurtdressing
 Landsknechtsalat
 Rote Grütze mit Vanillesauce
 Deutsche Käsespezialitäten
 Partybrötchen
 Stangenbrot
 Laugengebäck
 Kräuterbutter



pro Pers. 22,00 €



Flying Buffet* „Intermezzo“ (ab 15 Personen)

Lachsrollchen im Kräutermantel
 Tomaten-Mozzarella-Spießchen
 Melone-Schinken-Spießchen
 mediterrane Hähnchen-Spießchen
 Schweinefilet-Spießchen mit gebratener Paprika
 Frikadellen-Spießchen

Im Glas serviert:

- Ital. Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten & Oliven
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebellauch
- Brokkolisalat mit Mais und Äpfeln
- Waldorfsalat mit gerösteten Walnüssen
- fruchtiger Obstsalat mit Mascarponecreme
- Bayerische Creme mit Pfirsichsauce
- Schokoladenmousse mit Kirschragout

Brötchenkonfekt, Laugengebäck
 Käsehäppchen

pro Pers. 24,00 €

Buffet „Gourmet“ (ab 15 Personen)

Norweger Räucherlachs
 Forellenfiletstücke mit Sahnemeerrettich
 Mozzarella-Schinken-Spieße
 Melonenschiffchen mit Schinken

Schweinefilet mit Waldpilzen
 gefüllte Perlhuhnbrust in Portweinsauce
 feine Gemüseauswahl
 Schwäbische Spätzle
 Kartoffelgratin

Medaillons vom Schwein mit würzigem Speck umlegt
 Putenmedaillon mit Sesamkruste
 Brokkolisalat in Sauerrahm
 Rohkostplatte mit Dressing
 Artischockensalat mit Tomaten und Thunfisch
 Bayerische Creme mit Erdbeersauce
 ausgewählte Käsespezialitäten
 gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbrot
 Butterröschen

pro Pers. 32,00 €

* Alle Speisen können auf dem Tablett serviert und aus der Hand verzehrt werden.

Buffet „Exclusive“ (ab 30 Personen)

Lachsrollchen im Kräutermantel
Melonen-Schinken-Spieße
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
Auswahl an verschieden gefüllten Wraprollchen
mariniertes Grillgemüse

dazu im Glas serviert:

- italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven
- Couscous-Salat mit Garnelen
- Brokkolisalat mit Apfel und Sauerrahm
- Vitello tonnato

Lammrücken auf Prinzeßböhnchen mit Rosmarinkartoffeln
Hähnchensteak in Tomaten und Oliven geschmort
Schweinefilet-Medaillons in Cognac-Pfeffer-Sauce
Penne mit Kirschtomaten, Brokkoli und Gorgonzola
feine Gemüseauswahl

Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressings

als Dessert im Glas serviert:

- zweierlei Mousse mit Erdbeersauce
- Bayerische Creme mit Obsalat
- Genfer Kirscheddessert

Internationale Käseauswahl

Großer Brotkorb mit Rahmbutter sowie
Kräuter- und Knoblauchbutter

pro Pers. 37,00 €



Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce	pro Port.	3,25 €
Weinschaumcreme	pro Port.	3,00 €
Schokoladenmousse	pro Port.	3,00 €
Stracciatellacreme	pro Port.	3,00 €
Orangencreme	pro Port.	3,00 €
Bayerische Creme	pro Port.	3,00 €
fruchtiger Obstsalat	pro Port.	3,50 €
Westfälische Quarkspeise	pro Port.	3,00 €
Tiramisu	pro Port.	3,50 €
Zimtcreme mit Bisquit & Kirschragout	pro Port.	3,50 €
Cappuccinocreme	pro Port.	2,75 €
Joghurtcreme mit Himbeeren	pro Port.	2,75 €
Drei saisonale Dessert-Variationen im Glas serviert (ab 10 Personen)	pro Port.	3,50 €
Deutsche und internationale Käsespezialitäten	pro Port.	4,50 €
bunt gemischte Käsehäppchen	pro Port.	2,50 €





Leihgeschirr

Essteller, flach	Stück	0,35 €
Dessertteller, flach	Stück	0,35 €
Glasschälchen	Stück	0,35 €
Suppentasse mit Untertasse	Stück	0,45 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Stück	0,45 €
Messer / Gabel / Suppenlöffel	Stück	0,25 €
Dessertlöffel	Stück	0,25 €
Kuchengabel	Stück	0,25 €

Unser Reinigungs-Service inklusive!

Die Reinigung des Schmutzgeschirrs ist im Preis inbegriffen. Sie brauchen das benutzte Geschirr nur noch in die mitgelieferten Transportboxen zu packen und uns am nächsten Tag vorbei zu bringen.* Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einen Abhol-Service. Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

*Fehlmenge und Bruch werden mit dem Neuwert in Rechnung gestellt.

Unsere besonderen Angebote

Das Mittags-Menue

Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Mittagstisch. Gute, warme Hausmannskost, täglich frisch zubereitet, bei Abholung schon ab 3,50 € pro Portion. Abwechslung garantiert! Ob Fleisch oder Fisch, Eintöpfe, Nudel-, Reis- oder Kartoffelgerichte - unser Speiseplan, den Sie auch im Internet finden, hat viel zu bieten.

Saisonale Angebote

Wir bieten Ihnen passend zu jeder Jahreszeit eine kulinarische Spezialität zu besonderen Konditionen. Eine Übersicht finden Sie im Internet auf unserer Homepage unter www.bs-wilmsmann.de oder rufen Sie uns einfach an.

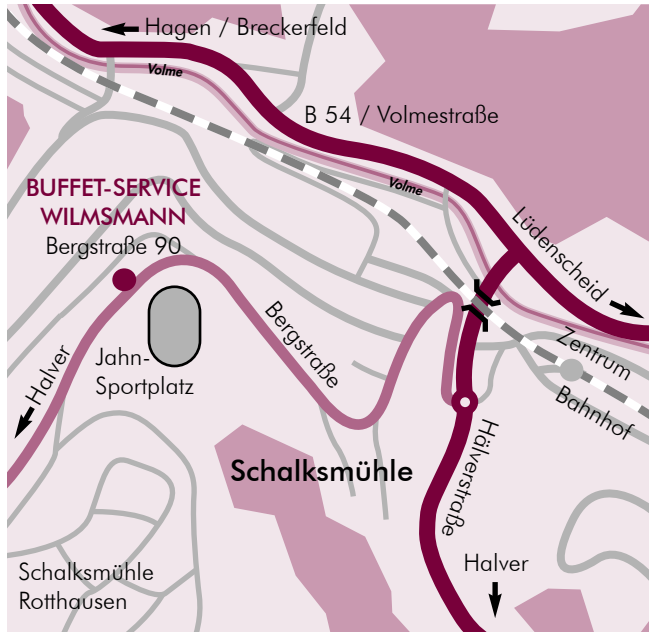
Wir beraten Sie gerne.

Veranstaltungsservice

Gerne nennen wir Ihnen zuverlässige Partner rund um Ihre Feier oder Veranstaltung - vom Getränke-, Zelt- und Bestuhlungsservice bis zum passenden Musik- und Unterhaltungsprogramm.



Wie Sie uns in Schalksmühle finden



Fahrtkostenpauschale / Mindermengen

Entfernung	Bestellwert	Fahrtkostenzuschlag
Innerorts	unter 50,00 €	5,00 €
Innerorts	über 50,00 €	-
Außerorts bis 15 km	unter 100,00 €	10,00 €
Außerorts bis 15 km	über 100,00 €	-
Außerorts über 15 km		nach Absprache

Bei einem Auftragswert von unter 50,00 € berechnen wir einen aufwandsbedingten Zuschlag von 5,00 €.

Informationen zu Allergenen

Eine Übersicht der aktuell auszuweisenden Allergene finden Sie als Broschüre beigefügt oder im Internet auf unserer Homepage unter www.bs-wilmsmann.de

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Auftragsannahme

Auf Basis der persönlichen oder telefonischen Beratung erhält der Kunde ein Angebot. Dieses gilt nur in seiner Gesamtheit und hat eine Gültigkeit von 14 Tagen. Bei kurzfristigen Anfragen muss die Bestätigung sofort erfolgen. Mit der Angebotsbestätigung erkennt der Kunde die nachstehenden AGB an.

Lieferung

Die Waren werden auf Wunsch geliefert (ggf. Fahrtkostenzuschlag, siehe "Fahrtkostenpauschale"). Abweichungen von 45 Minuten vor/nach der bestätigten Lieferzeit gelten als vereinbart (ausgenommen Veranstaltungen). Bei Betriebsstörungen behalten wir uns eine Ersatzlieferung vor. Umstände, die eine Lieferung unmöglich machen (höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen, Wetterbedingungen, Unfall, etc.) entbinden von der Leistungspflicht.

Mängel

Der Kunde hat sich bei der Entgegennahme der Ware von deren ordnungsgemäßem Zustand zu überzeugen. Mängel sind unverzüglich mitzuteilen. Für unzureichende Mengen und nicht sachgemäßen Umgang mit der Ware durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung. Die Ware ist zum sofortigen Verzehr gedacht.

Ausleihbedingungen

Für Transportbehälter, Gefäße und Platten entstehen keine zusätzlichen Kosten. Ausgenommen davon sind alle Sachen, die über den Leihgeschirr-Service kostenpflichtig zugebucht werden. Bei Beschädigung oder Verlust haftet der Kunde mit dem Wiederbeschaffungswert. Für Schäden, in Folge unsachgemäßem Umgang mit den Leihgegenständen, übernehmen wir keine Haftung.

Behälter- und Geschirrrückführung

Wenn nicht anders vereinbart, sind alle Leihgegenstände (Transportbehälter, Gefäße, Platten, etc.) innerhalb von 3 Werktagen gereinigt zurückzugeben. Bei Rückgabe von ungereinigten Behältnissen erheben wir eine Reinigungsgebühr. Ausgenommen Geschirr aus dem Leihservice.

Haftung

Bei schuldhafter Verletzung der Lieferpflicht werden max. 35% des Auftragswertes als Schadensersatz gewährt. Bei allen Feiern und Veranstaltungen ist der Auftraggeber i.S.d.G. Veranstalter. Entsprechend übernehmen wir bei fehlenden Genehmigungen keine Haftung. Für Schäden oder Verlust, an durch uns im Auftrag angemieteten Sachen, haftet der Kunde.



Stornierung und Auftragsänderungen

Ein Rücktritt ist bis 7 Tage vor dem Leistungstermin möglich. Die bis zu diesem Termin erfolgten Aufwendungen sind in voller Höhe ohne Möglichkeit zur Einrede zu erstatten. Änderungen in der Personen- zahl sind bis max. 3 Werktage vor Leistungstermin möglich. Von uns, im Auftrag des Kunden, eingegangene Verpflichtungen gegen- über Dritten sind vollständig zu übernehmen. Der Rücktritt bedarf der Schriftform.

Abnahme, Zahlungsbedingungen und Eigentumsvorbehalt

Wird bestellte Ware oder Leistung nicht fristgerecht abgenommen, so ist der entstandene Schaden vom Kunden zu übernehmen. Zahlungen werden mit Rechnungslegung ohne Abzug sofort fällig.

Preise

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Listen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten. Preise gültig ab 01.11.2017. Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Eine Übersicht der aktuell auszuweisenden Allergene finden Sie als Broschüre beigefügt oder auf unserer Homepage.

Wir beraten Sie gern:

Montag, Dienstag, Donnerstag von 8.00 bis 13.00 Uhr und von 15.00 bis 18.00 Uhr.

Mittwoch und Freitag von 8.00 bis 13.00 Uhr.

Samstag von 09.00 bis 12.00 Uhr.

Persönliche Beratung auf Voranmeldung auch außerhalb dieser Öffnungszeiten.



Thomas Wilmsmann

Bergstraße 90 · 58579 Schalksmühle · Tel.: 0 23 55 / 28 24 · Fax: 0 23 55 / 40 08 55
info@bs-wilmsmann.de · www.bs-wilmsmann.de · besuchen Sie uns auch auf Facebook

Preise gültig ab 01.11.2017