

Kruse Catering GmbH
Friedewalder Straße 19 · 32469 Petershagen
Telefon: 05704 - 16 777 412 · Fax: 05704 - 16 777 949
www.kruse-catering.de

Sie erreichen uns täglich
von 7:00 - 13:30 Uhr

Allgemeine Geschäftsbedingungen (Auszug)

Unsere Angebote sind freibleibend. Die ausgewiesenen Preise können sich (bei gewünschten Änderungen in der Menüzusammensetzung durch den Kunden oder saisonale Konditionen) ändern. Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich pro Person/Portion und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechnungen sind ohne Skonto, Rabatte oder ähnliches nach erfolgter Lieferung unverzüglich zu begleichen.

Die Kosten für Anlieferung, Bedienung und Service werden je nach Umfang und Aufwand gesondert berechnet. Die Anlieferung der Ware berechnen wir nach Entfernung. (Im Umkreis bis 5 km € 10,-, bis 15 km € 15,-) Bei zusätzlichen Dienstleistungen wie z. B. Anrichten in Buffetform, Aufschneiden oder Betreuung von Speisen, wird auf die gesamte Lieferung der gesetzlich vorgeschriebene volle Mehrwertsteuersatz (zurzeit 19 %) berechnet.

Änderungen im Menü oder Personenzahl können 10 Tage vor Lieferung berücksichtigt werden.

Leihgeschirr

Die bestellte Ware erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese werden nach Vereinbarung innerhalb von 4 Werktagen gesäubert an uns zurückgegeben. (Leergutannahme von 8.00 – 13.00 Uhr.) Fehlmengen, Bruch, Beschädigungen und Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden.

Mit der Bestellung (auch telefonischer) werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.



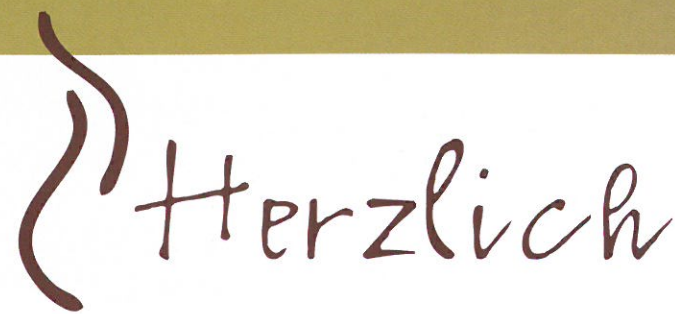
Kruse
Catering

Von Altdeutsch bis Modern...

- **Catering**
- **Partyservice**
- **warme Mittagsgerichte**
- **Kalte Platten**
- **u.v.m.**



**Auf Wunsch auch nach
Ihrem Hausrezept!**



Herzlich

Es gibt viele Gründe bei uns zu genießen

Seit vielen Jahren liefern wir unseren Kunden eine große Vielfalt an warmen und kalten Speisen. Dabei stehen unsere erfahrenen und kompetenten Fachkräfte mit ihrem ganzen Know-how für höchste Qualität und Zuverlässigkeit um jeden Geschmack gerecht werden zu können.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Wir kochen täglich frisch, schmackhafte Küche von Altdeutsch bis Modern - Ihren individuellen Ansprüchen gerecht. Dabei verwenden wir frische Zutaten und viel Handarbeit.



Kruse
Catering



Beilagen

Reis/Gemüsereis
Bratkartoffeln
Nudeln

Sahnekartoffeln
Risolettkartoffeln
Kartoffel-Gemüse-Gratin

Gemüse

Erbsen
Möhren
Blumenkohl
Broccoli
Bohnen/Speckbohnen

Kaisergemüse
Schwarzwurzeln
Rosenkohl
Rotkohl
Sauerkraut

Salat

Blattsalat
gem. Salat
Bohnensalat
Krautsalat
Schichtsalat
Farmersalat

Anti Pasti Salat
Chinakohl-Mandel-Salat
warmer Kartoffelsalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat

Dips • kalte Soßen • Dressing

Currydips
Frischkäsedips
versch. Geschmacksrichtungen
Zaziki
Essig-Öl Dressing

Joghurt Dressing
Balsamico Dressing
Kräuter-Tomaten
Dressing

Suppen und Eintöpfe

Rindfleischsuppe
Hühnersuppe
Gemüse Eintöpfe
- aller Art -
Erbseneintopf
Gyrossuppe

Reitersuppe
Pizzasuppe
Gulaschsuppe
geb. Hühner/Currysuppe
Currysuppe mit Krabben

Canapés • Schnittchen • Fingerfood

Schnittchen
Canapés
Bruschetta
Pumpnickel-Lachs-Torte
Räucherlachs-Rolle
Schinken-Röllchen

gef. Eier, gef. Tomaten
Piratenspieße mit Dip
Griechische Hackspieße
mit Dip
Hähnchenspieße mit Dip

Aufläufe

Lachs-Spinat-Lasagne
Hackfleisch-Lasagne
Vegetarische Lasagne

Kartoffel-Aufläufe
Nudel-Aufläufe

Vom Rind

Rinderroulade
Rinderschmorbraten
Sauerbraten
Rindfleisch
in Meerrettichsoße

Asiatische Rinderfi-
letstreifen
Boef Stroganoff

Vom Schwein

Schnitzel
Schnitzel überbacken
Schweineroulade
Schweinschaxe
Nacknbraten
Zwiebelbraten
Gyrosbraten
Burgunderbraten
Schweinefilet Züricher Art

Schweinegeschnetzeltes
Kassler-Ananas-Braten
Gyrosgeschnetzeltes
gefüllter Schweinelachs
Gulasch halb + halb
Königsberger Klopse
Frikadellen Hausmacher Art
gefüllte Hackröllchen

Geflügel

Schnitzel
Hähnchenbrust natur
in verschiedenen Soßen
(italienisch, Pfeffersoße,
Zwiebel-Rahmsoße)
Hähnchenkeule
Hähnchen-
geschnetzeltes
(Curry oder Züricher Art)

Putenbraten
Putengeschnetzeltes
(Curry oder Züricher Art)
Entenkeule/Entenbrust



Die Allergenliste ist im Cateringbüro einzusehen.

Trotz sorgfältigem Umgang mit Lebensmitteln und Geräten sind Kontaktkontaminationen nicht auszuschließen.

* Allergene

1 Gluten	5 Erdnüsse	9 Sellerie	13 Lupinien
2 Krebstiere	6 Soja	10 Senf	14 Weichtiere
3 Eier	7 Milch	11 Sesamsamen	
4 Fisch	8 Schalenfrüchte	12 Schwefel	

** Können sämtliche aufgeführte Allergene enthalten, abhängig von der individuellen Bestellung