

gültig ab 01.05.2026



PARTYSERVICE

Bestellannahme Mo - Fr in der Zeit von 8 – 16.30 Uhr

Telefon: 05121 - 264860

E-Mail: info@ps-kroll.de

Eine Auftragsänderung ist nur bis 7 Tage vor Lieferung möglich!

Geburtstage, Firmenjubiläen, Hochzeit -

Anlässe zum Feiern gibt es genug, wir nehmen
Ihnen die Arbeit ab. **Sprechen Sie uns an!**

Bitte mindestens 5 Tage vorbestellen!

VORSPEISEN

Preise pro Person

Tomate-Mozzarella

5,50 €

Anti Pasti

7,00 €

Carpaccio vom Rind

12,00 €

Vitello Tonnato

11,00 €



BELEGTE BROTE, BRÖTCHEN UND SCHNITTCHEN

Preise pro Person

Brötchen:

Preise pro Person

**1/2 belegtes Brötchen oder Brot mit Thüringer Mett,
Bratenaufschnitt, Schinken, Salami, Mettwurst,
Geflügelaufschnitt, Schnittkäse, Weichkäse**

2,00 €

zusätzlich mit Fisch

3,50 €

Schnittchen:

6 Teile je Person - Preise pro Person

**1/2 kleine Partybrötchen oder 1/4 Scheibe Brot
belegt mit Thüringer Mett, Bratenaufschnitt, Schinken,
Salami, Mettwurst, Geflügelaufschnitt, Schnittkäse,
Weichkäse**

8,90 €

zusätzlich mit Fisch

9,90 €

Mehrkornbrötchen + 0,40 €

FINGERFOOD

Preis pro Stück

Melone-Schinken, 1 Schiffchen	2,50 €
Minischnitzel	2,50 €
Mettbällchen	2,00 €
Medaillons ausgarniert	3,70 €
panierte Medaillons	3,70 €
Hawaii-Spieß	3,50 €
Hähnchen-Spieß	3,50 €
Käsespieß mit Früchten	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	2,50 €
1/2 gefülltes Ei	2,50 €
gefüllte Champignons	2,50 €
Hähnchenkeulen	3,50 €
Obstspieß	4,00 €



UNSERE PLATTEN

Preise pro Person

Antipasti Platte extra	7,00 €
Aufschnitt- und Bratenplatte	9,00 €
Fischplatte Lachs, Graved Lachs, Makrele	11,00 €
Käseplatte gemischt	9,80 €
Schinken-Mettwurst-Platte	9,80 €

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

Rustikale Schlachteplatte

ab 10 Personen

Leberwurst, Knappwurst, Kopfmettwurst, Rotwurst, Thüringer Mett, Sülze, Steeke, gekochte Mettwurst, Sauerfleisch mit Remoulade, 2 Brötchen, 1 Brot, Butter und Gurken

11,50 €

Große Schlachteplatte

ab 25 Personen

Leberwurst, Knappwurst, Kopfmettwurst, Rotwurst, Thüringer Mett, Sülze, Steeke, gekochte Mettwurst, Jagdwurst, Sauerfleisch mit Remoulade, Zwiebfleisch, Schinken, Mettwurst, Schmalz, Harzkäse, Brötchen, Brot, Butter und Gurken

14,50 €

Italienisches Buffet

ab 15 Personen

Fischplatte (Lachs, Graved Lachs, Forelle, gebratene Garnelen), Geflügelspieße, Käseplatte gemischt, Schweinemedallions ausgar- niert, Schinken-Salami, Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind, gefüllte Champignons, Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, Antipasti, Tortel- lini-Salat, gemischter Salat
Partybrötchen, Ciabatta, Butter

28,00 €

Fingerfood Buffet

ab 15 Personen

Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Hähnchenspieße mit Dip, kleine Schnitzel, kleine Mettbällchen, Mini-Frühlingsrollen, gefüllte Champignons wahlweise mit Mett oder Frischkäse, Käsespie- ße, Tomate-Mozzarella-Spieße, Melone-Schinken, gefüllte Eier, kleine belegte Brötchen oder Brot, Baguette

26,00 €

Kaltes Buffet

ab 15 Personen

Hähnchenkeulen, kleine panierte Schnitzel, kleine Mettbällchen, Kochschinken-Spargel, Mettwurst- und Schinkenplatte, gemischte Käseplatte, Fischplatte (Lachs, Graved Lachs, Forelle, Makrele), Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, gemischter Salat oder Bauernsalat
Brot, kleine Brötchen, Butter

25,00 €

TOPSELLER

Rippchen

pikant gewürzt, ca. 0,8 kg Frischgewicht

11,90 €

LECKERE SUPPEN

Preise pro Person

Hochzeitssuppe	0,3l	4,00 €
Hochzeitssuppe	0,5l	6,70 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch	0,3l	4,00 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch	0,5l	6,70 €
Tomatensuppe mit Crostini	0,3l	4,00 €
Tomatensuppe mit Crostini	0,5l	6,70 €
Gulaschsuppe	0,3l	4,80 €
Gulaschsuppe	0,5l	8,00 €
Kartoffelsuppe mit Bockwurst	0,5l	5,50 €
Kartoffelsuppe vegetarisch	0,5l	5,50 €
Erbssuppe mit Bockwurst	0,5l	5,50 €
Chili con carne	0,5l	7,00 €



Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

GERICHTE DER SAISON

Preise pro Person

Grünkohlessen

mit frischer und geräucherter Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Kartoffeln, Senf

17,00 €

Gänseessen

Gänsekeule, Gänsebrust, Knödel, Rotkohl, Orangensoße und Rosenkohl

Tagespreis

1/2 Ente

Knödel, Rotkohl, Rosenkohl und Orangensoße

Tagespreis

Spargelessen

mit Schnitzel, Kartoffeln und Hollandaise

Tagespreis

Oktoberfestessen

Weißwurst, Leberkäse, Minihaxe, Speckkartoffelsalat, Wurstsalat, süßer Senf und Laugenbrezel

14,90 €

Altherrenessen

hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade

12,90 €

SALATE

ab 10 Portionen
Preise pro Person

Bauernsalat

mit Schafskäse

4,50 €

Gemischter Salat

Paprika, Tomate, Gurke, Mais

4,00 €

Knackige Salatplatte ab 10 Personen

mit 2 Sorten Dressing

4,90 €

Nudelsalat

3,50 €

Kartoffelsalat

mit Speck

3,50 €

Krautsalat

3,00 €

Tzatziki / Sour Creme

3,50 €

Gemischter Brotkorb / Baguette

1,80 €



WARME KÖSTLICHKEITEN

Preise
pro Person

Leberkäse	6,50 €
Spanferkel (ab 20 Personen) im Ganzen gebraten Personal zum Aufschneiden	10,50 € 45,00 €/Stunde
Spanferkelteile ca. 400g Rohgewicht, knusprig gebraten	10,00 €
Krustenbraten mit Rahmsoße	10,00 €
Burgunderschinken mit Rotweinsoße leichte Rotweinnote	10,00 €
Kasseler Braten mit Rahmsoße mild gespritzt und leicht geräuchert	10,00 €
Kasseler in Blätterteig mit oder ohne Ananas	10,00 €
Tessiner Braten mit Rahmsoße gepökelt, mit Schinken- und Käsefüllung, gebraten	10,00 €
Schweinefilet in Sahnesoße mit frischen Champignons	12,00 €
Schweinebraten "Natur" mit Malzbiersoße mit pikanter Würzung	9,80 €
Schweinshaxe knusprig gegrillt, gepökelt	7,00 €
Schweinefilet mit Rahmsoße dazu Pfifferlinge und frische Kräuter	14,00 €
Rinderroulade (2 Stück) aus der Oberschale, mit Soße	15,90 €
Rinderschmorbraten nur zarte Stücke, mit Soße	14,90 €
Rindergulasch	11,50 €
Schweinegulasch	9,50 €
Zungenragout mit Champignons, Mettbällchen und Saucieschen	11,00 €
Schaschlik am Spieß (2 Stück)	10,50 €
Mini Haxe	4,50 €



Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Gyros am Spieß (400g Rohgewicht/Person)

zum Selberschneiden

1kg 11,50 €
plus Grill 40,00 €

Spanferkel am Spieß (800g Rohgewicht/Person)

Personal zum Schneiden
+ Gasverbrauch

pro Pers. 13,00 €
plus Grill 120,00 €
pro Stunde 45,00 €

Ochsenkeule (ab 60 Personen)

im Ganzen zart gegart

Preis auf Anfrage

Kalbskeule (ab 40 Personen)

im Ganzen zart gegart

Preis auf Anfrage

KÖSTLICHKEITEN DES HAUSES

Preise pro Person

Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikum-Soße

mit Tomate und Mozzarella überbacken

10,90 €

Florentiner Schweineröllchen in Tomatensoße

gefüllt mit Blattspinat, Frischkäse und Rippenspeck

10,90 €

Schnitzel à la Caprese

in Tomatensoße, mit Mozzarella überbacken

10,90 €

Putenbrust

mit Gorgonzola-Cremesoße

10,90 €

mit Rahmsoße

10,90 €

Tortellini

in Schinken-Sahne-Soße

8,00 €

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

Preise pro Person

Schweine- oder Putengeschnetzeltes	11,90 €
Hawaii-Style, Zigeuner-Style, Bombay-Style oder mit frischen Champignons in Rahmsoße	
Pfannen-Gyros	11,90 €
mit frischen Zwiebeln	
Gyros überbacken	12,50 €
mit herzhafter Metaxasoße	
Rindergeschnetzeltes	13,50 €
in Paprikarahm	
Schaschlik-Pfanne	11,90 €
mit Schweinefleisch, Paprika, Rippenspeck, Zwiebeln und Soße	
Förster-Pfanne	11,90 €
Schweinefleisch, Pfifferlinge, Rippenspeck, Zwiebeln und Rahmsoße	
Mexiko-Pfanne	11,90 €
Schweinefleisch, Mais, rote Bohnen, Rippenspeck und scharfe Soße	
Currywurst-Pfanne	8,50 €
Currywurst geschnitten mit Currysoße	
Asia-Pfanne	11,90 €
Geflügelfleisch, Asiagemüse, Bambussprossen und Sojasoße, pikant	
Schnitzel-Pfanne	12,00 €
mit Champignons überbacken, dazu Rahmsoße	
Schnitzel-Pfanne	12,00 €
mit Zwiebeln überbacken, dazu Rahmsoße	
Schnitzel mit Rahmsoße	11,50 €
Italienische Pfanne mit Hähnchenfleisch	11,90 €
mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Tomatensoße	
Italienische Pfanne (vegan)	9,50 €
mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Tomatensoße	



SCHWEINENACKENBRATEN GEFÜLLT

Preise pro Person

Jäger Art

mit Mett, Pilzen, geräuchertem Rippenspeck,
dazu Malzbiersoße

11,90 €

Pizza Art

mit Mett, Käse, Salami, gek. Schinken, Tomate,
dazu Tomatensoße

11,90 €

Rhodos-Braten,

mit Mett, Schafskäse, dazu Tomatensoße

11,90 €

Honig-Braten

mit Senf, Honig und Rippenspeck gefüllt, dazu Malzbiersoße

11,90 €

Spießbraten

gefüllt mit Mett, dazu Rahmsoße

11,90 €

WILDGERICHTE

Preise pro Person

Zarte Hirschkalbskeule in Pfifferling-Rotweinsoße

mit Birnen, Pfirsichen und Preiselbeeren

18,90 €

Wildgulasch

magere Stücke

13,90 €

Saftige Wildschweinkeule

mit Pfifferlingen, Rotweinsoße, gefülltem Obst mit Preiselbeeren

17,50 €

LASAGNE

Preise pro Person

Brokkoli-Lachs-Lasagne	9,00 €
Lasagne à la Bolognese	8,00 €
Gemüse-Lasagne (vegetarisch)	8,00 €
Gemüse-Lasagne (vegan)	9,00 €
Lachs-Spinat-Lasagne	9,00 €

BEILAGEN

Preise pro Person

Kaisergemüse Möhren, Blumenkohl, Broccoli	3,50 €
Gemüseplatte Erbsen, Möhren, Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Speckbohnen	4,00 €
Sauce Hollandaise	3,80 €
Malzbiersoße	2,50 €
Rahmsoße	2,50 €
Sauerkraut	3,00 €
Ananas-Sauerkraut	3,00 €
Rotkohl	3,00 €
Bohnen im Speckmantel	4,00 €
Champignons in Rahmsoße	5,00 €
Kartoffelgratin	4,00 €
Krokette	3,50 €
Bratkartoffeln	5,00 €
Salzkartoffeln	3,00 €
Spätzle	3,00 €
Nudeln	3,00 €
Butterreis	3,00 €
Semmelknödel	3,00 €
Knödel halb & halb	3,00 €
Rösti / Wedges	4,50 €
Rosmarinkartoffeln	4,00 €
Tzaziki	3,50 €
Gemischter Brotkorb / Baguette	ab 1,80 €



Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

DESSERT

Preise pro Person



Tiramisu	5,50€
Obstsalat	5,50€
Mousse au Chocolat	4,50€
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50€
Zitronen-, Erdbeer-, oder Schokocreme	4,50€
Himbeertraum	4,50€
Vanillesoße	2,50€

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

**Um Mißverständnisse zu vermeiden, bitten wir Sie, unsere
Allgemeinen Geschäftsbedingungen am Ende dieses Flyers zu beachten:**

Die Anlieferung erfolgt grundsätzlich nach Vereinbarung.
Andere Zahlungsvereinbarungen sind nach Absprache möglich.

Sofern die Ware nicht selbst abgeholt wird, erfolgt die Auslieferung an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware und Leihzubehör.

Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen, bezogen auf Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt – möglichst am ersten Werktag nach der Veranstaltung. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

Fahrkostenpauschalen: bis 15km 25,00€; bis 30km 30,00€; bis 60km 40,00€

Stand 05/2026

LEIHGEBÜHREN

Unser besonderer Service für Sie:

Für Ihre Party stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne Geschirr, Gläser, Tische, Bänke Grillwagen, Grills, Getränke, Schankwagen und Kühlanhänger zur Abholung bereit.

Geschirr	ohne Reinigung	mit Reinigung
Teller groß	0,25 €	0,70 €
Teller mittel (Kuchenteller)	0,20 €	0,60 €
Suppentasse oder Suppenteller	0,25 €	0,70 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,40 €	1,00 €
Kaffeetasse Pott	0,20 €	0,60 €
Besteck		
Messer, Gabel, Löffel, Kuchengabel, Kaffeelöffel	0,12 €	0,45 €
Gläser		
Bierglas, Schnapsglas, Wasserglas	0,15 €	0,50 €
Weinglas, Sektglas	0,20 €	0,60 €
Weizenglas	0,25 €	0,70 €
Sonstiges		
Chafing	5,50 €	16,50 €
Kaffeemaschine	16,50 €	
Kaffee Kanne	3,50 €	
Bierzelt Garnitur 2,20m (1 Tisch und 2 Bänke)	16,50 €	
Stehtisch	6,50 €	
Stehtisch inkl. Husse	16,50 €	
Tischdecken 2,80m x 1,30m		22,00 €
Gasgrill		65,00 €
Gasflasche 11kg (Abrechnung nach Verbrauch)	4,00€/kg	
Hockerkocher mit Pfanne		90,00 €
Holzkohlegrill		65,00 €
Holzkohle (Sack) 15kg	35,00 €	
Spanferkelgrill		165,00 €
Grillwagen		275,00 €
Heizpilz	45,00 € zzgl. Gasverbrauch	
Kühlanhänger	120,00 € (Abholung)	
Thekenteil 2m		27,50 €
Zapfanlage		45,00 €
Kohlensäure Anbruch	5,50 €	

Allergenhinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

ALLGEMEINE LIEFER- UND

§ 1 Allgemeines

Die nachfolgenden Bedingungen sind Bestandteil des mit uns geschlossenen Vertrages. Für Folgegeschäfte gelten sie in der jeweils gültigen Fassung. Dies gilt auch dann, wenn auf sie nicht nochmals ausdrücklich Bezug genommen wird. Der Kunde erkennt die allgemeinen Geschäftsbedingungen für das Catering entweder durch Auftragserteilung oder durch Abnahme der Ware an. Abweichende Geschäftsbedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich und schriftlich anerkannt haben, sind nicht Gegenstand des geschlossenen Vertrages, auch wenn sie zeitlich nach den AGB der Partyservice & Fleischerei Kroll UG übermittelt wurde und ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde. Eine Einbeziehung setzt die ausdrückliche schriftliche Bestätigung durch die Partyservice & Fleischerei Kroll UG voraus. Mündliche Nebenabreden zu dem geschlossenen Vertrag bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt ebenso für die Abrede, auf Einhaltung der Schriftform zu verzichten.

§ 2 Angebot und Preise

Mit Erscheinen einer neuen Cateringkarte (Jahresdatum) verlieren die älteren Preise und Angebote ihre Wirksamkeit. Unsere Preise sind nach Menge, Preis und Lieferzeit freibleibend. Alle Preise verstehen sich in EURO. Unsere Preise sind Bruttopreise inklusive der am Liefertag geltenden Mehrwertsteuer., derzeit 7% bzw. 19%. Bei Buchung eines Catering wird grundsätzlich eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Auftragswertes fällig. Für jede Anfahrt berechnen wir eine einmalige Pauschale in Höhe von 25,00 Euro bis 15km und 30,00 Euro bis 30km, für die

Endreinigung berechnen wir eine Pauschale nach Aufwand (= 5,- € pro Chafing/= 2,- € pro Platte). Gewünschtes Personal wird pro Person mit 45,00€ die Stunde berechnet und die Abrechnung erfolgt nach Zeitaufwand im 30 Minuten-Takt.

§ 3 Versand und Lieferung

Mit der Übergabe an den Kunden, den Spediteur oder sonstige Beförderungspersonen geht die Gefahr --- auch bei frachtfreier Lieferung --- auf den Kunden über. Abnahme und Stornierungen: Der Kunde ist zur Übernahme und Abnahme der Ware verpflichtet, sobald wir die Bereitstellung angezeigt haben. Bei einer Stornierung eines bereits erteilten Auftrages, stellen wir in Rechnung: 8 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 75 % // 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 90 % des Auftragswertes

§ 4 Gewährleistung

Der Kunde hat die Ware unmittelbar nach Empfang zu überprüfen. Nicht beanstandete Ware gilt als einwandfrei und vollständig geliefert.

§ 5 Haftung

Der Kunde haftet trotz Leihgebühr für Bruch, Schwund oder Beschädigung der Miet- und Leihgegenstände, solange keine mutwillige Beschädigung unserer Seite nachzuweisen ist. Der Schaden bemisst sich nach dem Einzelhandelspreis bzw. sonstigen Aufwendungen. Eine Ersatzrücknahme anderer als der verliehenen Gegenstände ist ausgeschlossen. Wir haften nicht für Schäden, die aus Missachtung behördlicher Vorschriften oder Auflagen durch den Kunden resultieren. Für die Einholung ggf. notwendiger Genehmigungen ist der Kunde zuständig, es sei denn, dies

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

wird ausdrücklich von uns übernommen. Auflagen hat uns der Kunde rechtzeitig schriftlich mitzuteilen.

§ 6 Zahlung, Kautio

Generell gilt für alle Geschäfte Barzahlung bei Rückgabe der mit dem Essen gelieferten Behälter bzw. Geschirrs, es sei denn, Zahlung gegen Rechnung ist ausdrücklich vereinbart. Für Miet- und Leihgegenstände ist bei Übergabe eine Kautio, die in der Höhe im Einzelfall festgesetzt wird, zu hinterlegen. Die Rückgabe der Kautio erfolgt unverzinst nach einwandfreiem Erhalt der Gegenstände zum vereinbarten Zeitpunkt. Die Kautio wird mit Schadenersatz- und anderen offenen Forderungen verrechnet.

§ 7 Mietdauer, Rückgabe

Die Rückgabe der Miet- und Leihgegenstände muss am nächsten Werktag erfolgen. Bei Rückgabe ist auf aufgetretene Beschädigung oder Verluste hinzuweisen. Rückzahlung der Kautio und Rücknahme der Miet- und Leihgegenstände erfolgen nur in unseren Geschäftsräumen zu den dortigen Geschäftszeiten, es sei denn der Vertragsparteien haben etwas Anderes (z.B. eine kostenpflichtige Abholung usw.) schriftlich vereinbart.

§ 8 Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer Forderungen bleibt die gelieferte Ware unser Eigentum. Gerät der Kunde hinsichtlich einer Forderung in Verzug, sind wir diesbezüglich zur Inbesitznahme berechtigt, die Kosten gehen zu Lasten des Kunden.

§ 9 Besondere Bestimmungen

Wird die Erfüllung der Auslieferung des betreffenden Vertragsteils wegen eines

Streikes, höherer Gewalt, eines Fahrverbotes oder Verkehrsverbotes, auch bei Verkehrsbehinderungen durch Großveranstaltungen, unmöglich, so stellen wir die Waren und Leistungen in unseren Geschäftsräumen zur Abholung bereit und avisieren dies dem Auftraggeber umgehend. Von Lieferverpflichtungen sind wir dann befreit.

§ 10 Sorgfalt

Mit allen von uns gemieteten oder geliehenen Gegenständen, ist sorgsam und pfleglich umzugehen. Eine Überlassung an Dritte bedarf unserer ausdrücklichen Zustimmung, davon ausgenommen ist die Überlassung an Endkunden. Vertragsverhandlungen, Angebote und Kalkulationen erstellen wir nach bestem Wissen und Gewissen nach dem vom Kunden benannten tatsächlichen Gegebenheiten. Für die Endabrechnung ist aber immer der tatsächliche Aufwand maßgeblich; Mehr- oder Minderbelieferungen werden auf der Grundlage des Angebotes nachkalkuliert. Vertragsschluss erfolgt durch mündliche oder schriftliche Bestätigung durch den Kunden.

§ 11 Gerichtsstand und Erfüllungsort

Gerichtsstand und Erfüllungsort für alle gegenseitigen Ansprüche ist Hildesheim.

§ 12 Salvatorische Klausel

Für den Fall, dass eine Bestimmung oder ein Teil einer Bestimmung dieses Vertrages unwirksam sein sollte, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Stand: Mai 2026

Allergethinweis:

Bitte erfragen Sie direkt bei Ihrer Bestellung nach Inhaltsstoffen und Allergenen, die Sie interessieren bzw. beachten müssen. Gerne geben wir Ihnen dazu Auskunft.

ANFAHRT



Mo - Do: Lieferung / Selbstabholung bis 18.00 Uhr
Fr / Sa: Lieferung / Selbstabholung bis 19.30 Uhr
So: Lieferung / Selbstabholung bis 17.00 Uhr



Partyservice & Fleischerei Kroll UG

Marienburger Straße 12 | 31199 Dieckholzen
Bestellannahme Mo–Fr in der Zeit von 8–16.30 Uhr
05121 - 264860 | Fax 05121 - 264861
Mobil 0160 - 96237574
E-Mail: info@ps-kroll.de