



AXEL ROTHER – einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

ALLGEMEIN

Ganz schön einladend...

Jede Veranstaltung ist einzigartig und jeder Augenblick ist kostbar – ob bei Ihrem privaten Fest bei Ihnen zu Hause oder bei Kunden-Events in unseren Räumlichkeiten.

Der Casino- und Partyservice Axel Rother verwandelt individuelle Kundenwünsche in perfekt inszenierte Veranstaltungen mit unvergesslichen Augenblicken. Dabei führen wir die Erfahrungen eines traditionellen Familienunternehmens mit einem innovativen Netzwerk aus kreativer Küche, perfekten Service und modernen Locationmanagement zu einer harmonischen Einheit zusammen.

Tag für Tag unsere Gäste zu begeistern – mit einem vielfältigen, kulinarischen Angebot, überzeugendem Service und stets frischen Ideen – das ist unser Ziel.

Dieses Ziel erreichen wir in Partnerschaft mit unseren Kunden, denen wir uns mit gegenseitiger Offenheit und mit Respekt verpflichtet fühlen.

Wir sind der Partner, der mit und für den Kunden denkt, plant und agiert. Mit hochqualifizierten Mitarbeitern entwickeln wir innovative Vorschläge und setzen diese um.

Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und von unseren Ergebnissen beeindrucken.

Schauen Sie uns auf den folgenden Seiten doch einfach mal in die Karten...



Einfach mehr als Catering

WIR ÜBER UNS

Vor mehr als 30 Jahren gründeten wir das Unternehmen und konnten uns seitdem in Menden und Umgebung einen Namen sichern und uns mit einem starken Team im Markt etablieren.

Der Casino-Party-Service Axel Rother ist ein Dienstleistungsunternehmen, das im Auftrag des Kunden Verpflegungsbereiche bewirtschaftet. Mit unserer Dienstleistung decken wir die Bereiche Frühstück, Zwischen- und Mittagsverpflegung, Vorstands-, Gäste- und Konferenzservice ab. Heißgetränke-, Kaltgetränke- und Verpflegungsautomaten sind zusätzlich im Angebot. Party-Service, Events bis zu 5000 Personen sowie Messebetreuungen sind unsere Stärken.

Im November 1998 wurde unser Casino-Party-Service in Menden „Am Papenbusch“ in Betrieb genommen. In unseren Räumlichkeiten finden bis zu 140 Gäste zum Feiern Platz. Die Räume eignen sich ebenfalls für Konferenzen und Tagungen.

Bestellen Sie unseren Party-Service, bringen wir ohne Mehrkosten für Sie Geschirr, Besteck und Servietten mit und holen dieses am nächsten Tag auch ungespült wieder ab. Wir liefern in einem Umkreis von 20 Km frei Haus.



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

UNSER ANGEBOT

- Fingerfoods
- Suppen (aus eigener Herstellung)
- Hauptgerichte
- Desserts (aus eigener Herstellung)
- Kalte Buffets
- Kalt/warme Buffets
- Partybrötchen

Alle auf den kommenden Seiten genannten Preise verstehen sich pro Person inklusive Mehrwertsteuer!



Einfach mehr als Catering

FINGERFOOD

ANTIPASTI (VORSPEISEN) / FINGERFOOD

Zucchini-Feta-Involtini	2,20 EUR
Scheibe von der Schlangengurke auf Pumpernickel mit Frischkäse, Tomate und Kresse	2,20 EUR
Apfel-Zwiebelsalat mit Chicorée und red mustard Kresse	2,20 EUR
Gemügesticks (Paprika, Möhren, Kohlrabi, Schlangengurke) mit Kressecreme	2,20 EUR
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl, Balsamico und grobem Pfeffer aus der Mühle	2,40 EUR
Eingelegtes Gemüse wie Paprika, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten mit frischem Basilikum	2,40 EUR
Hähnchenbrustfilet mit Curry und bunten Früchten	2,60 EUR
Apfel-Hähnchensalat mit feinen Käsewürfeln, Trauben und Cashewkernen in hellem Balsamicodressing	2,60 EUR
Geflügelcocktail mit Spargel, Champignons und Mandarinenfilets	2,60 EUR
Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce	2,70 EUR
Shrimps gebraten mit aioli	2,70 EUR
Meeresfrüchtesalat mit Gemüsestreifen und Tomaten	2,70 EUR



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

FINGERFOOD

Serranoschinken an Melonensalat	2,70 EUR
Parmaschinken mit Grissini	2,70 EUR
Zarte Scheiben vom Schweinerücken dazu Thunfischsauce und Kapern (Vitello tonnato–Art)	2,70 EUR
Schweinemedallions auf Chinakohlsalat mit Mandarinchin	2,70 EUR
Kleine panierte Schnitzel vom Schwein mit Ananas garniert	2,50 EUR
Partyfrikadellen vom Rindfleisch dazu Gewürzgurke und Tomatenspalte	2,50 EUR
Party–Mettenden dazu Mixed Pickles und Senf	2,50 EUR
Roastbeef mit Sahnemeerrettich und Sauce Tatar (ab 30 Personen)	2,70 EUR



Einfach mehr als Catering

SUPPEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

SUPPEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

Paprikacreme dazu geriebener Gouda und frische Petersilie	3,50 EUR/0,25 l
Möhren-Ingwercreme	3,50 EUR/0,25 l
Curry-Kokoscreme mit Erdnuss	3,50 EUR/0,25 l
Tomatencreme	3,50 EUR/0,25 l
Gelbe Paprikacreme	3,50 EUR/0,25 l
Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Eierstich und Gemüse	3,50 EUR/0,25 l
Klare Rinderbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich	3,50 EUR/0,25 l
Tomatentopf mit Paprika, Zucchini und Kartoffeln	3,50 EUR/0,25 l 4,50 EUR/0,5 l
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch und Kidneybohnen	4,50 EUR/0,25 l 5,50 EUR/0,5 l
Feurige Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Pilzen	4,50 EUR/0,25 l 5,50 EUR/0,5 l



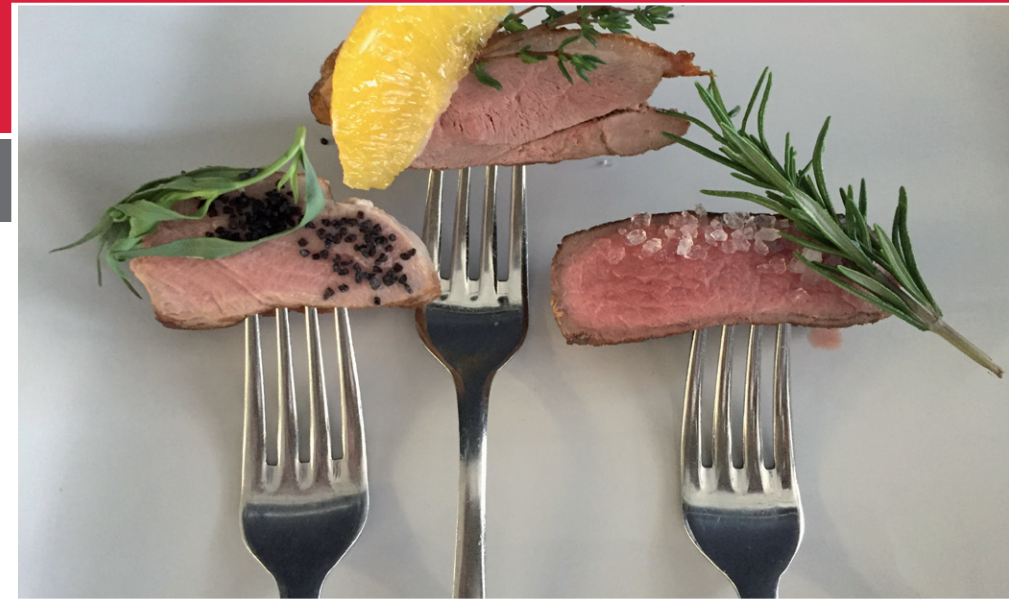
Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

FLEISCHGERICHTE

Pikantes Hacksteak mit Zwiebeln, Zaziki und Ajvar dazu Krautsalat, Bulgursalat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln	12,50 EUR
Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln dazu Rahmsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	14,00 EUR
Rinderbraten an Bratensauce dazu Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und Spätzle	13,00 EUR
Roastbeef im Ganzen gebraten dazu Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Röstkartoffeln (ab 30 Personen)	21,00 EUR
„Pulled Pork“ In Marinade eingelegter Schinken, der 12 Stunden auf Niedrigtemperatur geschmort wird. Das Fleisch wird nicht geschnitten, sondern mit der Gabel gezupft oder gezogen (Zupf- oder Ziehfleisch) dazu Wildkräutersalat und Potatoe Wedges	14,00 EUR
Schweinerücken mit gebratenem Speck dazu italienischer Bohnensalat, kleine Kartoffeln mit Schale und Sour cream	13,00 EUR
Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	15,00 EUR



Einfach mehr als Catering

FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren und Birne, Broccoli mit Mandelblättern und Herzoginkartoffeln oder Pariser Kartoffeln	15,50 EUR
Hähnchenmedaillons in Tomaten-Knoblauchsauce dazu Salat und Gemüsereis	13,00 EUR
Geflügelspieß mit Früchten dazu eine Currysauce, Salat und Reis	13,50 EUR
Putensteak mit Estragonsauce dazu extra feine Erbsen und Rösti oder Reis	13,50 EUR
Mediterrane Kartoffelpfanne mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Tomaten dazu Salat	13,50 EUR
Hähnchengyros mit Zwiebeln und Zaziki dazu Bulgursalat, Tomaten-, Gurken- und Krautsalat, Pommes Frites und Reis	14,00 EUR



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

FISCHGERICHTE

FISCHGERICHTE

Rotbarsch mit Rosmarin und Kirschtomaten
dazu Paprika-Zitronensud mit
Salat und Pariser Kartoffeln

14,50 EUR

Lachssteak mit Hummersauce
dazu Broccoligemüse und Wildreis

15,80 EUR

„Paella“ mit verschiedenen Sorten
Fisch und Meeresfrüchten dazu Salat

15,00 EUR

Zanderfilet gebraten an Weißweinsauce
dazu frische Zitrone, Blattspinat, Kirschtomaten
und Farfalle dazu Salat

16,00 EUR



Einfach mehr als Catering

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

VEGETARISCH

Gemüsebratling mit Champignons in Rahm
dazu Butterkartoffeln und frische Petersilie dazu Salat 12,00 EUR

Pikante Paprika- Zucchini­bällchen
dazu Kartoffelspalten mit frischem Tomatendip,
Sour Cream und Salat 12,00 EUR

Gefüllte Fleischtomate mit Champignons,
Zwiebeln und Kräutern (Duxelles) dazu Sauce Choron, Reis und Salat 12,00 EUR

Bunte Kartoffel-­Gemüsepfanne dazu Kräuterquark und Salat 10,00 EUR

VEGAN

Rote Paprikaschote gefüllt mit geräuchertem Tofu
dazu Tomatensauce und Salat 12,00 EUR

Kartoffelrolle mit Tomaten und Majoran
dazu Paprikasauce, geschmortes Gemüse und Gnocchi 12,00 EUR

Farfalle mit Blattspinat, Kirschtomaten und Pinienkernen dazu Salat 12,00 EUR

Wok-­Pfanne mit Asiagemüse und Cashewkernen
dazu Curry-­Kokossauce und Basmatireis dazu Salat 12,00 EUR



Einfach mehr als Catering





DESSERT AUS EIGENER HERSTELLUNG

Vanille-Mascarponecreme mit Waldbeeren oder Himbeeren	3,00 EUR
Mousse au chocolat	3,00 ,EUR
Joghurtcreme mit Blaubeeren	3,00 EUR
Kokos-Panna cotta mit Kiwi-Püree	3,00 EUR
Vanillecreme mit Holunder-Apfelkompott	3,00 EUR
Kleine Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanilleeis	3,50 EUR
Frischer Obstsalat	3,50 EUR
Obstspieß mit Schokolade überzogen	4,00 EUR
Eisbüffet (ab 20 Personen) dazu verschiedene Saucen, heiße Kirschen, Eiswaffeln und Schlagsahne	4,50 EUR



Einfach mehr als Catering

KÄSEPLATTE

KLEINER IMBISS

Käseplatte

Käseauswahl (5 Sorten, z. B. Gouda, Leerdamer, Brie, Blauschimmelkäse oder Bergkäse) mit Weintrauben, Salzgebäck und reichlich Garnitur

Brotkorb / Butter

4,90 EUR pro Person

KLEINER IMBISS

Hähnchenbrustfilet mit süß-saurem Dip
Geräucherter Knochenschinken mit Melone
Kleine Frikadellen mit Tafelsenf
Mettenden mit Gewürzgurke
Kleine panierte Schweineschnitzel mit Ananas
Hähnchennuggets mit Currydip

Kappessalat, Kartoffelsalat

Käse mit Garnitur
(Gouda, Brie, Leerdamer und Pfefferkäse)

Brotkorb /Butter

12,50 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

KALTES BUFFET

Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce
Marinierte Paprika, Zucchini, Oliven und Champignons
Kleine Frikadellen dazu Tafelsenf
Gebackener Schinken mit Krautsalat
Gemandelte Hähnchenschnitzel dazu Currydip
Geräucherter Knochenschinken dazu Rucolasalat mit Parmesansplitter
Hähnchenbrust gefüllt mit Broccoli

Italienischer Bohnensalat
Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken, Tomaten, Paprika,
Oliven und Zwiebeln
Nudelsalat (Farfalle mit Kirschtomaten, Mozzarella, Blattspinat
und Pinienkernen)

16,80 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering

WARMES BUFFET

Möhren-Ingwer Creme

Lachssteak mit Kräuterbutter
Hähnchenmedaillons dazu Rahmsauce
Schweinemedaillons natur oder mit Speck umwickelt
dazu Pfefferrahm

Gemüse-Kartoffelpfanne mit Drillingen in Schale,
Paprika, Broccoli, Fingermöhren, Kaiserschoten und
Kohlrabi dazu Kressecreme

Wildreis und Spätzle

Feldsalat mit Himbeerdressing und Pinienkernen
Rucola mit Kartoffeldressing und gebratenem Speck

Apfel-Hähnchensalat mit Käsewürfeln, Trauben
und Cashewkernen

21,50 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

KALT / WARME BUFFETS

AUSWAHL I

Feine Scheiben vom Kasselerrücken auf Apfel-Zwiebelsalat und red mustard Kresse

Eingelegtes Gemüse wie Paprika, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten mit frischem Basilikum

Parmaschinken mit Grissini

Kleine panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Ananas dazu Currydip

Hähnchenmedaillons mit bunten Früchten

„Pulled Pork“ dazu Wildkräutersalat, Potatoe Wedges und BBQ-Sauce

Pikantes Hacksteak vom Rind mit Zwiebeln, Zaziki und Ajvar dazu Krautsalat, Bulgursalat und Reis

Mediterrane Kartoffelpfanne mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Tomaten

Brotkorb / Butter und Kräuterbutter

Vanille-Mascarponecreme mit Himbeeren

Kokos-Panna cotta mit Kiwi-Püree

Mousse au chocolat

22,80 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering

KALT / WARME BUFFETS

AUSWAHL II

Tomatensuppe

Marinierte Champignons, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Oliven,
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle

Parmaschinken an Honigmelone

Zarte Scheiben vom Schweinerücken dazu Thunfischsauce und Kapern
(Vitello tonnato-Art)

Gespritzter ganzer Puter (am Büffet tranchiert)
dazu Geflügeljus, Kartoffelschnee und eine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Garnelenspieße mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis

Roastbeef im Stück mit frischen Champignons dazu Sauce Bearnaise oder Kräuter-
butter und kleine Pariser Kartoffeln mit frischer Petersilie

Marinierte Rindersteaks vom Grill dazu rote Bohnen mit Speck,
Cognac-Pfeffersauce und Potatoe Wedges

Rohrnudeln mit Steinpilzen und frischen Kräutern

Blattsalatmischung aus Eisbergsalat, Feldsalat, Rucola und Eichblattsalat mit Pinien-
kernen und Himbeerdressing

Salat aus feinen Gurken- und Tomatenstückchen sowie Zwiebelwürfeln
und frischen Kräutern dazu Kartoffeldressing

Frisches Obst dazu Schlagsahne und Vanilleeis
Weiße Mousse und Himbeer-Mascarponecreme

34,20 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

KALT / WARME BUFFETS

AUSWAHL III

Zucchini-Feta-Involtini

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl
und Pfeffer aus der Mühle

Geräucherter Lachs mit Preiselbeersahne und Dillsenfauce

Hähnchenmedaillons mit Curry und Früchten

Schweinemedaillons auf Chinakohlsalat mit Mandarinchen

Garnelen gebraten mit aioli

Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln
dazu Rouladensauce und Spätzle

Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce und Bratkartoffeln

Lachssteak mit Hummersauce und Wildreis

Rotkohl, Prinzessbohnen, Broccoli, Fingermöhren, Blumenkohl
Sauce Hollandaise

Salate der Saison mit Dressingauswahl

3 Sorten Dessert nach Wahl

Brotkorb / Butter und Kräuterbutter

24,50 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering

KALT/WARME BUFFETS

AUSWAHL IV

Kleine panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Ananas
dazu Currydip

Partyfrikadellen dazu Tafelsenf
Kleine Mettenden

Geräucherter Lachs dazu Sahnemeerrettich

Gebackener Schinken an Zwiebelsensauce

Kleine Haxe (Pin) dazu Rahmsauce

Wirsinggemüse in Rahm

Kartoffelpüree und Bratkartoffeln

Käse mit Trauben und Salzgebäck

Brotkorb / Butter / Zwiebelschmalz

Vanillecreme

Frischer Obstsalat

20,50 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

KALT/WARME BUFFETS

ITALIENISCHES BUFFET

Lachsschnitte „Belveau“ mit Sahnemeerrettich und Dillsenfauce
Meeresfrüchtesalat
Zarte Scheiben vom Schweinerücken dazu Thunfischsauce und Kapern
(Vitello tonnato-Art)

Parmaschinken mit Melone
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Geschmorte Paprikaschoten, Champignons, Tomaten und Zucchini

Tortellini à la carbonara
Involtini in Knoblauch-Tomatentunke
Scalopini in Gorgonzolasauce
Hähnchenbrust „Florentiner Art“ mit Blattspinat gefüllt
Tagliatelle und Gnocchi

Frische Salate der Saison dazu Dressingauswahl

Käse mit Garnitur (Parmesankäse, Bergkäse, Edamer, Leerdamer)

Ciabattabrot / Kräuterbutter

Cappuccinocreme
Himbeer-Mascarponecreme

23,00 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering

PARTYBRÖTCHEN

½ Brötchen, Partybrötchen oder Baguettescheiben

belegt mit:

Putenbraten
Kochschinken
Salami
Käse
Frischwurst
Schnittei
Frischkäse mit Schnittlauch
Thunfisch
Frisches Mett mit Zwiebeln
(Tagestemperaturabhängig)

2,00 EUR

belegt mit:

geräuchertem Lachs
geräucherter Forelle
Tomate / Mozzarella

2,50 EUR

Sandwich (1 Dreieck)

Toast mit Remoulade, Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei
und Thunfisch oder
Pute/Käse oder
Kochschinken/Käse oder
Salami

1,90 EUR



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

GOURMET-BUFFET

Gourmet-Buffer I

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle

Apfel-Hähnchensalat mit Käsewürfeln, Trauben und Cashewkernen

Serranoschinken an Melonensalat

Eingelegtes Gemüse wie Paprika, Champignons, Zucchini, Kirschtomaten und verschiedene Oliven

Lachsfilet natur gebraten dazu frische Zitrone, Sauce Bearnaise und Salzkartoffeln

Schweinemedallions mit frischen Champignons dazu Pfeffersauce und Röstkartoffeln

Hähnchenmedallions in Tomatenknoblauchsauce dazu Gemüseris

Farfalle mit Blattspinat, Kirschtomaten und Pinienkernen

Gemüseauswahl dazu Sauce Hollandaise

Salate der Saison mit Dressing nach Wahl

Käse (Blauschimmelkäse, Bergkäse, Brie, Leerdamer) garniert mit Trauben und Salzgebäck

Partybrötchen, Baguettebrot und Ciabatta

Butter / Kräuterbutter

Eisbuffet mit heißen Kirschen, frischem Obstsalat

und verschiedenen Saucen, Schlagsahne

32,00 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering

GOURMET-BUFFET

Gourmet-Buffer II

Gelbe Paprikasuppe oder Tomatensuppe z. B. aus der Flasche mit Strohalm

Geflügelcocktail mit Spargel, Champignons und Mandarinenfilets

Meeresfrüchtesalat mit Gemüsestreifen und Tomate

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dillsensauce

Scheibe von der Schlangengurke auf Pumpernickel mit Frischkäse und Kresse

Blattsalatsmischung mit Himbeerdressing und Pinienkernen

Zarte Scheiben vom Schweinerücken dazu Thunfischsauce und Kapern

(Vitello tonnato-Art)

Roastbeef im Ganzen gebraten dazu Sauce Bearnaise

Schweinemedallions mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren und Birne

Geflügelspieß mit Früchten dazu Curryrahm

Gefüllte Fleischtomate mit Champignons, Zwiebeln und Kräutern (Duxelles), dazu

Sauce Choron und Gnocchi

Fingermöhren, Kaiserschoten, Blumenkohl, Broccoli und Bohnenbouquets

Pariser Kartoffeln, Kroketten und Reis

Salate der Saison und Dressings nach Wahl

Käse (Nusskäse, Edamer, Parmesankäse, Brie) garniert mit Trauben und Salzgebäck

Brotauswahl / Butter und Kräuterbutter und aioli

3 Sorten Dessert nach Wahl

33,00 EUR pro Person



Einfach mehr als Catering





GETRÄNKE

Veltins vom Fass 0,3 l	2,20 EUR
Bier alkoholfrei 0,33 l	2,20 EUR
Malzbier 0,33 l	2,20 EUR
Weizenbier 0,5 l	2,80 EUR
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,2 l	1,80 EUR
Mineralwasser 0,2 l	1,80 EUR
Orangensaft, Apfelsaft 0,2 l	1,80 EUR
Energydrink 0,2 l	1,80 EUR
Sekt, trocken 0,75 l	15,20 EUR
Grauer Burgunder Weißwein, trocken 0,75 l	18,00 EUR
Weißwein, lieblich 0,75 l	18,00 EUR
Waldulmer Rotwein, trocken 0,75 l	18,00 EUR
Roséwein 0,75 l	18,00 EUR
Asbach Uralt 2 cl	2,50 EUR
Fernet Branca 2 cl	2,50 EUR
Korn 2 cl	2,50 EUR
Ouzo 2 cl	2,50 EUR
Kümmerling 2 cl	2,00 EUR
Linie Aquavit 2 cl	2,90 EUR
Obstler 2 cl	3,30 EUR
Williams 2 cl	2,80 EUR
Jack Daniels 2 cl *	3,00 EUR
Wodka Absolut 2 cl *	3,00 EUR
Wodka Three sixty 2 cl *	3,00 EUR
Havanna Club 2 cl *	3,00 EUR
Barcadi 2 cl *	3,00 EUR
*auch als Mixgetränk erhältlich	4,80 EUR
Kaffee, Tasse	1,80 EUR
Cappuccino, Espresso	2,00 EUR



Einfach mehr als Catering

ZUR WEITEREN INFORMATION

Ohne Mehrkosten für Sie bringen wir Geschirr, Besteck und Servietten mit (pro Person 1 x Geschirr mit Besteck und Serviette).

Bei Bestellungen unter 15 Personen erfolgt ein Aufschlag von 1,50 EUR pro Person.

Unsere Räumlichkeiten stehen bis 2:00 Uhr zur Verfügung.
Änderungen nach Vereinbarung!

Leihgeschirr

Teller	pro Stück	0,60 EUR
Besteckteil	pro Stück	0,60 EUR
Kaffeegedeck	pro Stück	1,80 EUR
Gläser	pro Stück	0,60 EUR

Bruch oder Ersatz

Besteckteil	pro Stück	1,80 EUR
Teller	pro Stück	4,60 EUR
Mittelteller	pro Stück	2,90 EUR

Leihgegenstände

Zapfanlage komplett	15,50 EUR
Steh Tisch	10,50 EUR



Einfach mehr als Catering



100%
Service &
Geschmack
100%

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERTRAGSABSCHLUSS

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Liefer- und Serviceleistungen. Unsere Angebote sind freibleibend. Kaufabschlüsse und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Bei Rücktritt vom Kaufvertrag eine Woche vor Lieferung werden Stornierungskosten von 25 % des Auftragswertes fällig. Bei Stornierung 1 Tag vor Lieferung werden 50 % Stornierungskosten fällig.

LIEFERUNG

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es muss mit einem Zeitfenster von 30 Minuten gerechnet werden. Für Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

MÄNGELRÜGE

Der Besteller hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit der ihm zumutbaren Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Serviceminderleistungen erst später beanstandet werden.

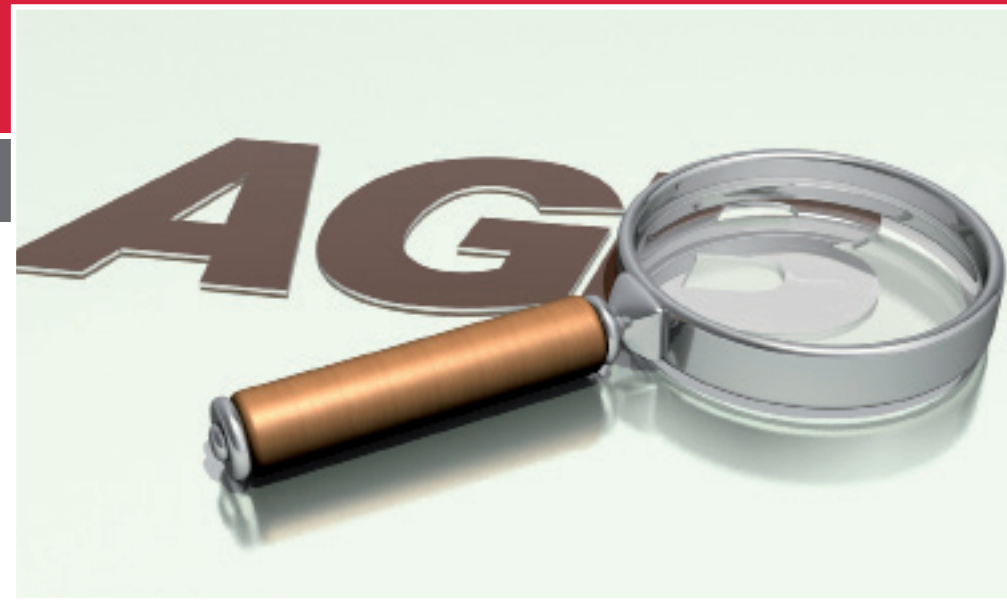
AUSSTATTUNGS-ZUBEHÖR

Sämtliche von uns überlassenen Ausstattungs- und Mietgegenstände sowie Leergut sind innerhalb von 2 Tagen in ordentlichem Zustand an uns zurück zu geben. Bei Nichtrückgabe werden Ihnen die Gegenstände zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

ZAHLUNG

Nach der schriftlichen Bestätigung durch den Kunden wird eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Kaufpreises bei Anlieferung der Ware fällig. Der Rest nach Rechnungsstellung innerhalb von 8 Tagen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand sind Menden.



Einfach mehr als Catering

KONTAKT

Casino-Party-Service Axel Rother

Am Papenbusch 19

58708 Menden

Telefon: 02373 - 964131 / 32

Telefax: 02373 - 964133

info@axel-rother.de

Bürozeiten:

montags - freitags 8.00 - 16.30 Uhr



Einfach mehr als Catering





Einfach mehr als Catering



www.axel-rother.de

