

★ ZEIT FÜR KOSTBARE ERLEBNISSE



FAMILIENFEIER



PARTYBRUNCH



FIRMENFEST



Jenseits vom Tellerrand.





HUNGER

MEHR DAVON

VORZÜGLICH

★ Herzlich willkommen jenseits des Tellerrandes!



Scheller Fleisch & Küche ist ein handwerkliches Unternehmen mit langer Familiengeschichte. Seit vier Generationen ist unsere größte Leidenschaft die Herstellung außergewöhnlicher Wurst- und Schinkenspezialitäten aus dem Calenberger Land. Aus hochwertigen Produkten echte Gaumenfreuden zu kreieren, immer wieder neue raffinierte Rezepte auszuprobieren und schließlich die Begegnung mit unseren Kunden, macht mir persönlich am meisten Spaß. Glaubt man unseren Fans (und das tun wir natürlich), dann schmeckt man das einfach!

Probieren Sie einfach selbst. Genießen Sie unsere Arbeit und lassen Sie das „Convenience-Minenfeld“ des standardisierten und geschmacklosen Essens ganz bewusst und getrost links liegen.

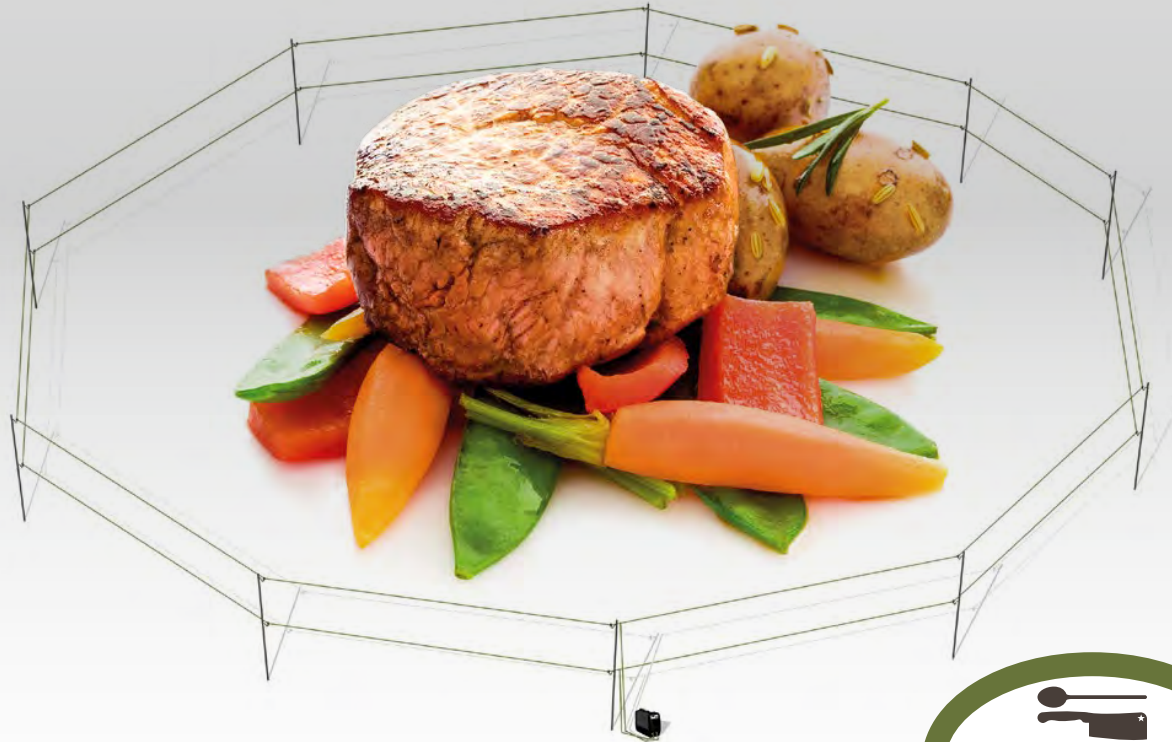
Anlässe dazu gibt es ja glücklicherweise wie Gras auf der Weide: Ob eine private Feier, ein Vereinsfest oder Firmenevent. Jubiläum, Geburtstag oder Polterabend, Hochzeit, Wohnungseinweihung, Taufe, Wiedersehensfeier, Geschäftseröffnung oder einfach nur so ...

Jeder Anlass ist ein Ereignis, bei dem man einiges im Kopf hat, vieles organisieren will und dem man natürlich auch mit Vorfreude entgegenfiebert. Schließlich soll es den Gästen gut gehen. Ganz schön viel Arbeit. Lassen Sie sich von uns dabei helfen – wir kümmern uns um den kulinarischen Part Ihrer Festivität. Wir besorgen, kochen, planen für Sie! Holen Sie sich auf den folgenden Seiten ruhig schon mal Appetit.

Mit kulinarischen Grüßen
Ihr Koch, Fleischermeister und Fleischsommelier


Carsten Scheller

★ **WIR PASSEN AUF, DASS ALLES
GUTE DRIN BLEIBT.** DAS HABEN WIR
BAUER BEHREND'S VERSPROCHEN.



Jenseits vom Tellerrand.

★ SCHNITTCHEN, BRÖTCHEN & CO.

- * ½ Kaiserbrötchen * Baguette
- * Unser leckeres handwerkliches Bäckerbrot

**üppig belegt und hübsch dekoriert
mit hochwertigen, frischen Zutaten**

★ ... unsere „Feinen“

- * Hausgemachte Kochschinkenspezialitäten
- * Benther Bergschinken oder Lachsschinken
- * Hausgemachte Mettwurst und Salami
- * Zarter Bratenaufschnitt, Kasseler, usw.
- * Sahniger Camembert
- * Tomate und Mozzarella

pro Stück **2,70 €**

★ ... unsere „Edlen“

- * Zartrosa gebratenes Roastbeef
- * Hausgebeizter Graved Lachs oder Räucherlachs
- * Luftgetrockneter oder geräucherter Knochenschinken
- * Pastrami mit Honigsenf

pro Stück **2,90 €**

★ ... unsere „Rustikalen“

- * Wurst- und Pastetenspezialitäten
- * Hausgemachte Leberwurst in verschiedenen Sorten
- * Würziges Schinkenmett
- * Würziger Emmentaler
- * Hausgemachter Radieschenfrischkäse
- * Toskanischer Frischkäse
- * Cranberry-Oriental-Frischkäse
- * Gekochtes Ei mit Remoulade

pro Stück **2,50 €**



★ DAS PASST DAZU:

Panierte Mini-Schnitzel vom Heuschwein

Mit hausgemachter
Remouladensauce pro Stück ca. 80 g **3,00 €**

Mini-Kikok-Hähnchenschnitzel

Mit hausgemachter
Remouladensauce pro Stück ca. 80 g **3,00 €**

Mini-Frikadellen vom Heuschwein

Mit Salsa Alegria pro Stück ca. 50 g **2,00 €**

Gemüsesticks

Mit pikantem Dip pro Portion 100 g **4,90 €**

Obsteller

Mit verschiedenen
portionierten Obstsorten pro Portion 100 g **4,90 €**

★ DIE VORSPEISEN

ca. 200 g pro Person, ab 10 Portionen

Hausgemachte Gemüse-Antipasti 8,00 €

Mit bestem Olivenöl, 15 Jahre gereiftem Aceto Balsamico di Modena und frischen Kräutern gewürzt.

Dieser Geschmack hat mit Antipasti aus dem Supermarkt nichts zu tun!

Carpaccio vom zarten Deichrind 16,00 € ca. 100 g pro Person

Vom besten Rinderfilet, ganz klassisch mit frischem Zitronensaft, Olivenöl und schwarzem Pfeffer gewürzt. **Schlicht, aber ergreifend!**

Vitello Tonnato 9,90 €

Zartes Bratenfleisch in Thunfischsauce mit Pinienkernen, Kapern und Parmesan

Gebeizter schottischer Lachs Label Rouge 9,00 € ca. 100 g pro Person

Mit Dill-Senfsauce

Gefüllte Eier von Bauer Noltermeyer aus Argestorf 1,90 €

Mit Frischkäse und Schinken, ½ Ei

Gefüllte Schinken-Gemüseröllchen pro Stück 3,90 €

Variiert nach Saison, mit Dip



Vorspeisenplatte mit „Geflügeltem“ 119,00 € ausreichend für 10 Personen

- * Gebratene Entenbrust mit mariniertem Gemüse
- * „Putello Tonnato“ (zarte Putenbrust mit Orangensauce, Kapern, Amarettini und Walnüssen)
- * Mini-Kikok-Hähnchenschnitzel mit Remoulade
- * Hausgemachter Geflügelsalat

Unsere Spezialitätenplatte 119,00 € ausreichend für 10 Personen

- * Gebackene Schinkengemüseröllchen der Saison und hausgemachte Apfel-Remoulade
- * Vitello Tonnato
- * Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- * Gefüllte Eier mit Frischkäse und Lachsschinken
- * Mini-Kikok-Hähnchenschnitzel mit Remoulade

Vorspeisenplatte mit „Geangeltem“ 149,00 € ausreichend für 10 Personen

- * Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- * Räucherlachs-Frischkäseröllchen
- * Marinierte Rotbarbe mit Knoblauch und Petersilie
- * Gebratene Riesengarnelen mit Dip

Bunter Rauke-Salat à la Julia 4,90 €

Mit Weintrauben, Erdnüssen, Parmesan und Honig-Schnittlauchdressing

Großer Gartensalat 4,90 €

Blattsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Kresse und Honig-Schnittlauchdressing und allem, was auf einen wirklich guten Salat gehört

★ FINGERFOOD

ca. 400 g pro Person, ab 20 Personen

- ★ Mini-Kikok-Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Remoulade
- ★ Gebackene Schinken-Gemüseröllchen der Saison
- ★ Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto
- ★ Gebackener Lachswürfel mit Dill-Senfsauce
- ★ Gebackene Pflaume im Deisterspeckmantel
- ★ Gefüllte Kirschtomate und Gurkenschiffchen mit Frischkäsecreme
- ★ Mini-Frikadellen mit Dip
- ★ Mini-Pastrami-Sandwiches
- ★ Vitello Tonnato vom Löffel
- ★ Antipasti im Glas



pro Person **32,90 €**

Extra

Mini-Partybrötchen (3 Stück) mit zweierlei hausgemachten Dips

pro Person **3,90 €**



Abholpreise inkl. 7% MwSt.

★ LÖFFELN SIE ES AUS!

Calenberger Hochzeitssuppe Kräftige Rindfleischbrühe, hausgemachter Eierstich, Mettbällchen, Suppennudeln, Gemüse und frisch gehackte Petersilie	12,00 €
.....	
Niedersächsische Kartoffelsuppe Mit Einlage, Sahne und frischem Schnittlauch	10,00 €
.....	
Schweizer Lauch-Käsesuppe Mit Hackfleisch „Die perfekte Mitternachtssuppe“	12,00 €
.....	
Exotische Currycreme vom Kikok-Huhn Fruchtig-exotisch mit reichlicher Einlage	12,00 €
.....	
Schellers Eintöpfe Ob Erbsen-, Linsen-, Bohnen- oder Gemüseeintopf. Wir sind die Spezialisten für allerbeste Eintöpfe nach Omas Art!	10,00 €
.....	
Kräftige Gulaschsuppe nach Fleischer-Art Die Betonung liegt auf Gulasch und nicht auf Suppe	14,00 €
.....	
Chili con carne Mit reichlich deftigem Rindfleisch, Mais und roten Bohnen	12,00 €

Alle Preise sind pro Liter angegeben – alle Suppen
bereiten wir bereits ab 5 Liter für Sie zu



★ KÖSTLICH KOMPLETT

für 10 Personen

Sahnegeschnetzeltes 160,00 €

Mit Waldpilzen dazu Butterspätzle und unser frischer Gurkensalat

Die Calenberger Leibspeise 220,00 €

In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Champignons, Schalotten und frischen Kräutern, dazu Karotten-Kohlragigemüse und Kartoffelgratin

Sahnebraten vom Heuschwein 170,00 €

Mit bunter Gemüseauswahl der Saison und Kartoffelgratin

Kartoffel-Partypfanne 135,00 €

Kartoffel-Partypfanne veggie 115,00 €

Knusprig mit würzigem Gouda überbackene Kartoffelscheiben mit viel frischem Gemüse, zartem Schweine- und Putengeschnetzeltem dazu ein jahreszeitlicher Blattsalat mit Honig-Schnittlauchdressing

Lasagne veggie 130,00 €

Mit Wurzelgemüse-Bolognese und Ricotta

Calenberger Grünkohlessen 130,00 €

Mit Bregenwürstchen, Kasselerbraten, Stegfleisch, Zwiebelsenf und Kartoffeln – nur zur Saison –

Züricher Geschnetzeltes 200,00 €

Vom Salzwiesenkalb, mit frischen Champignons, Weißweinrahmsauce, dazu Mandelbrokkoli und Röstipfanne

Schellers Bratkartoffelparty 170,00 €

Reichlich „Landgrafen-Kartoffeln“ mit Speck und Zwiebeln, saftiges Roastbeef mit Remouladensauce, hausgemachtes Sauerfleisch, unsere Spanferkelsülze und Hausmacher Sülze, frischer Spitzkohlsalat und Zwiebelsenf

Pollo fino vom Kikok-Huhn 200,00 €

Ausgelöste Hähnchenkeule im Klinker-Schinken-Mantel mit Balsamicojus, toskanischem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

Italienischer Rollbraten vom 190,00 €

Heuschweintrüben

Mit Balsamicosauce, Tomaten, Mozzarella und reichlich frischen Kräutern gefüllt, dazu toskanisches Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

Rinderrouladen vom ostfriesischen „Marsch-Beest-Rind vom Adrianenhof“ 200,00 €

In leckerer Schmorsauce, mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

Ostfriesischer Salzwiesen-Kalbsbraten 220,00 €

Mit Apfel-Calvados-Sauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin



Nudel- und Kartoffelbeilagen sind ohne Aufpreis austauschbar

Abholpreise inkl. 7% MwSt.

★ **HEISSE SCHLACHT AM KALTEN BUFFET**
 für Veranstaltungen ab 20 Personen und mehr
 pro Person ca. 700 g und Brotkorb – Preise pro Person

★ **Buffet „Calenberg liegt am Mittelmeer!“**

- ★ Tomaten & Mozzarella mit Crème fraîche, Zitrone & Majoran
- ★ Vitello Tonnato, zarter Braten in Thunfischsauce
- ★ Hausgemachte Gemüseantipasti
- ★ Unsere Salamis und luftgetrockneten Schinkenspezialitäten mit frischer Melone
- ★ Pastasalat und Rauke-Salat à la Julia
- ★ Gebratene Rotbarbenfilets und Wildfanggarnelen mit Knoblauch, Petersilie, Limetten & Kapern
- ★ Carpaccio vom Salzwieserind mit Olivenöl & gereiftem Balsamico
- ★ Brot-, Baguette- und Partybrötchenauswahl, Frischkäsecreme & Butter

29,90 €

Auf Wunsch mit heißem Hauptgericht und Dessert:

★ **Pollo fino**

Ausgelöste Hähnchenkeule vom Kikok-Huhn mit Balsamicojus, dazu toskanisches Schmor-gemüse, Rosmarinkartoffeln

oder

★ **Ital. Rollbraten vom Heuschweinerücken**

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und frischen Kräutern, toskanisches Schmor-gemüse und Rosmarinkartoffeln

und

- ★ Julias Himbeer-Mascarpone-Traum
- ★ Panna-Cotta mit Pfirsichmark

+ 12,00 €

Bitte beachten Sie die geänderte Mengenangabe



★ **Das Benthler Berg-Buffer ab 20 Personen**

- ★ Best-of-Platte mit unseren Braten-, Schinken- und Mettwurstspezialitäten, dazu hausgemachte Remoulade und Zwiebelsenf
- ★ Rosa gebratene Schweinemedallions, hausgemachte Remoulade
- ★ Mini-Kikok-Hähnchenschnitzel
- ★ Gemischtes Käsebrett mit Radieschen, Trauben und Früchtesenf
- ★ Hausgemachter Graved Lachs und geräucherte Forellenfilets, Dillsensauce
- ★ Nadelbohnenalat
- ★ Hausmacher Schlemmersalat mit Mais
- ★ Frischer Nudelsalat
- ★ Gefüllte Eier mit Frischkäsecreme
- ★ Marinierter Wiener Tafelspitz
- ★ Mini-Frikadellen vom Heuschwein
- ★ Brot-, Baguette und Partybrötchenauswahl, Frischkäsecreme & Butter



28,90 €

Auf Wunsch mit heißem Hauptgericht und Dessert:

★ **Sahnebraten vom Heuschwein**

aus Offenstallhaltung

Mit bunter Gemüseauswahl der Saison und Kartoffelgratin

oder

★ **Calenberger Leibspeise**

In Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Karotten-Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin

und

- ★ Marmoriertes Mousse au Chocolat
- ★ Omas Rote Grütze mit Vanillesauce

+ 12,00 €

★ DEFTIG-KRÄFTIG

Schellers Heuschwein-Spanferkel ab 20 Personen –

pro Person 600 g Frischgewicht

Mild gepökelt, kräftig gewürzt und in unserem Spezialofen braun gebacken. Auf unsere Methode von Knochen befreit und dadurch einfach aufzuschneiden

Weniger Personen?
Wir backen Ihnen
einen ganzen
Schinkenkrusten-
braten

Varianten:

* „Klassisch“ mit Sauerkraut gefüllt, dazu leckerer Zwiebelsenf

oder

* „Toskana“ mit toskanischem Schmortgemüse gefüllt sowie kräftiger Balsamicosauce

pro Person **15,00 €**

Schellers Krustenhaxen

Vom Heuschwein, mild gepökelt und knusprig gebraten

BESTES
SCHWEINEFLEISCH
VOM HEU-
SCHWEIN

Variante:

* „Klassisch“ mit Sauerkraut, dazu leckerer Zwiebelsenf

10 Stück **95,00 €**

Schellers Leinerippchen

Unsere leckeren Spare Ribs

pro Person ca. 600 g Frischgewicht mit Whiskey-Dip und 2,5 kg hausgemachtem Spitzkohlsalat

für 10 Personen **160,00 €**

Pulled-Pork-Party

Unser würziges Pulled Pork aus dem Smoker mit hausgemachtem Spitzkohlsalat und unserem Whiskey-Dip

für 10 Personen **150,00 €**

Schellers Leberkäse „Dicker Ludwig“

3 kg Dicker Ludwig nach dem Originalrezept der Andechser Klostermetzgerei, mit Zwiebelsenf und 2,5 kg hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat

für 10 Personen **95,00 €**



Alle warmen Gerichte werden im elektrischen Rechaud warmgehalten.

★ UNSERE GRILL-BUFFETS

roh vorbereitet – für die Zubereitung auf Ihrem Grill – ab 20 Personen

Profi-Grill-Service?
Sprechen Sie uns an!
Mehr Infos unter
„Helfende Hände“
(vorletzte Seite)

★ Das große Grillen!

- ★ Unsere Chiantigriller & traditionelle Bratwurst
- ★ Toskanasteaks vom Schweinerücken mit Olivenöl & Kräuterbutter mariniert
- ★ Pfälzer Zwiebelsteaks vom Heuschweinenacken
- ★ Schottischer Label Rouge Lachs vom Grill mit Zitronenpfeffer
- ★ Hüftspieße vom Salzwiesenerind mit Bohnenpäckchen im Speckmantel
- ★ Zarte Salzwiesenkabssteaks
- ★ Garnelen-Spieße mit Limetten-Kräutermarinade
- ★ Kikok-Hähnchenbrustfilet mit Madras-Curry
- ★ Steaks vom Heuschwein mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
- ★ Griechische Taschen mit Tzatziki & Spitzkohl gefüllt
- ★ Gemüsespieße, Kartoffelspieße
- ★ Toskanischer Salat, Tomate-Mozzarella mit Balsamico und bestem Olivenöl
- ★ Rauke-Salat à la Julia mit Erdnüssen, Weintrauben & Parmesan
- ★ Italienischer Bandnudelsalat mit Thunfisch
- ★ Zucchini-Carpaccio
- ★ Whiskey-Dip, Zwiebelsenf, Kräuterbutter und Chilibutter
- ★ Marinierte Grillkäse-Schiffchen
- ★ Baguette, Oliven- & Tomatenciabatta

Desserts:

- ★ Panna-Cotta mit Pfirsichmark
- ★ Omas Rote Grütze mit Vanillesauce

Preise pro Person **39,90 €**

★ The grill is on fire!

- ★ Bratwurst-Variationen, zur Auswahl z. B. Meistergriller, franz. Merguez, South of the Border, Chianti ...
- ★ Saftige Nackensteaks vom Heuschwein aus Offenstallhaltung
- ★ Rückensteaks vom Heuschwein
- ★ Gefüllte Taschen vom Schweinerücken z.B. italienische Taschen mit Mozzarella-Tomate
- ★ Wiener Backfleisch und Curry-Backfleisch
- ★ Gemischte Puten- und Kikok-Hähnchensteaks
- ★ Italienischer Bandnudelsalat
- ★ Griechischer Bauernsalat
- ★ Hausgemachter Spitzkohlsalat
- ★ Dips zur Auswahl z.B. Knoblauch-Dip, Curry-Dip, Salsa Alegria
- ★ Marinierte Grillkäse-Schiffchen
- ★ Baguetteauswahl

Desserts:

- ★ Marmoriertes Mousse au Chocolat
- ★ Omas Rote Grütze mit Vanillesauce

Preise pro Person **36,90 €**



★ ETWAS SÜSSES?

pro Portion 150 g – jede Sorte bereiten
wir ab 10 Portionen für Sie zu

Marmoriertes Mousse au Chocolat

Der Klassiker, immer ein Genuss,
mit echter Valrhona-Schokolade zubereitet

.....

Omas Rote Grütze

Mit Vanillesauce

.....

Julias Himbeer-Mascarpone-Traum

Sahnige Creme mit Amarettini
und frischen Himbeeren

.....

Panna-Cotta

Mit Pfirsichmark

.....

Frischer bunter Obstsalat

Mit Vanillesauce



je Sorte pro Portion **5,50 €**

Abholpreise inkl. 7% MwSt.

★ WAS FÜR EIN SCHWEINESTALL ...

Die Zeiten der „armen Schweine“ sind vorbei. Zumindest für die Tiere aus dem Offenstall. Der Verein zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen e.V. orientiert sich am Tierwohl und legt Wert auf die Herkunft und die Qualität von Fleisch.

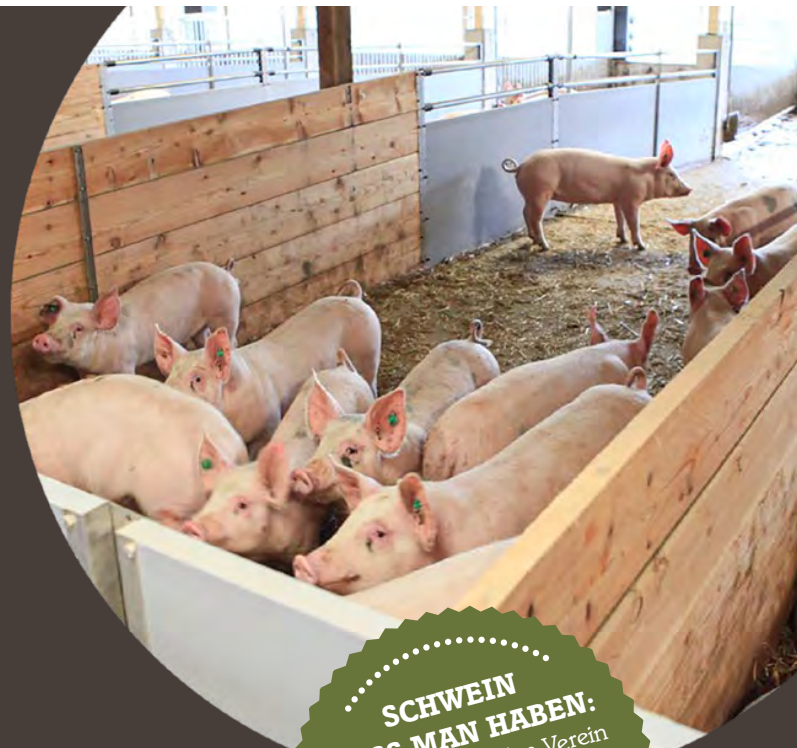
Wie profitieren die Schweine?

- Sie haben viel Platz und Bewegungsfreiheit, sind vitaler und ausgeglichener
- Kontakt zur Außenwelt durch einen Offenfront- oder Auslaufstall
- Die Belüftung erfolgt natürlich ohne den Einsatz von stromintensiver Technik
- Mehrere Klimazonen sind von den Tieren frei wählbar
- Frisch eingestreutes Stroh im Liegebereich dient als Beschäftigungsmöglichkeit. Zum Knabbern gibt's frische Zweige mit Rinde und Blättern. Mit Fußbällen und Entchen wird der Spieltrieb gefördert und die Sau rausgelassen
- Verbesserte Haltungs- und Fütterbedingungen ermöglichen langfristig das Ziel zum Erhalt der Ringelschwänze

Wovon profitieren die Verbraucher?

- Sie erhalten hochwertiges, geschmackvolles und genusswertes Schweinefleisch von Tieren aus artgerechter Offenstallhaltung





**SCHWEIN
MUSS MAN HABEN:**
Wir unterstützen den Verein
und Landwirte mit dem Kauf
und der Verarbeitung von
Offenstall-Schweinen!

**Mehr über den Verein
und das Offenstallschwein auf:**



100% CARL & CARL

Hof Ahrens-Westerlage | Westerlage 1 | 49586 Neuenkirchen

★ KOSTBARES VON DER KÜSTE OSTFRIESLANDS

Auf den saftigen Hellerflächen vor dem Deich, die durch Ablagerungen der Nordsee entstanden sind, liegen die Weideflächen der Salzwiesenkälber. Die Weiden können im Winter vom Meerwasser überflutet werden.

Die Mutterkühe und Kälber des Adrianenhofes genießen von Mai bis Oktober das würzige Kräutergras und die gesunde Luft der außergewöhnlichen Landschaft im Niedersächsischen Nationalpark Wattenmeer. Im Winter werden die Tiere in geräumigen und artgerechten Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Diese tiergerechte Haltung lässt in etwa acht Monaten ein zartrosa, mildaromatisches Fleisch heranreifen, das seinesgleichen sucht.

**WIR SIND
PARTNER, FREUNDE
UND FANS VOM
ADRIANENHOF!**





★ Marsch Beest

Ostfriesisch: Beesten = deutsch: Rinder.

Man kann aber auch sagen: „Das Beste der Marsch.“ Diese sowohl männlich als auch weiblichen Rinder werden auf dem Adrianenhof bis zur ausgewachsenen Schlachtreife weiter gefüttert. Dabei kommt nur hofeigenes Futter zum Einsatz. Neben dem Heu und den Silagen der Salzwiesen auch das Getreide der Nordseemarschen. Bei dem ausgewachsenen Tier zeigt die spezielle Rasse „Blonde d'Aquitaine“, was sie kann: Sie liefert feines Fleisch für große, saftige, aromatische Steaks oder kernige Burger.



★ Das Salzwiesenkalb

Ist der jährliche Nachwuchs einer Mutterkuh unseres Bestandes. Diese zieht ihr Kalb acht Monate mit ihrer eigenen Muttermilch auf. Dabei genießen beide den Sommer in dieser einzigartigen Natur mit der salzigen Luft und dem außergewöhnlichen Kräutergas. Im Winter, geschützt vor der Flut, in geräumigen Strohställen mit dem im Deichvorland gewonnenen Winterfutter. Diese artgerechte Haltung lässt ein zartrosa mildaromatisches Fleisch heranreifen, das seinesgleichen sucht.

★ OHNE PREIS KEIN FLEISS!

Sämtliche Preise in diesem Prospekt verstehen sich als Abholpreise. Soweit nicht anders angegeben pro Person und inklusive dem gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von 7 % auf reine Lebensmittellieferungen. Bei Aufträgen mit Leihartikeln oder Dienstleistungsanteil erhöht sich die Mehrwertsteuer auf den regulären Mehrwertsteuersatz von 19 %. Leider sind wir vom Gesetzgeber gezwungen in diesem Fall den Gesamtauftrag mit 19 % zu versteuern, der Endpreis der Speisen steigt also um 12 % gegenüber dem im Prospekt angegebenen Preis. Es gilt ausschließlich die aktuellste Preisliste, sämtliche bisherigen Preislisten und Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Für sämtliche Aufträge gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stand 01.12.2023.

Ihre Bestellung

Damit wir Ihren Auftrag auch vollständig und nach Ihren Wünschen ausführen können, benötigen wir je nach Aufwand der Bestellung ca. 10 Tage Vorlaufzeit. Bei umfangreicheren Aufträgen verlängert sich diese Zeit natürlich. Wie fast immer im Leben gilt auch bei uns: Je eher, desto besser!

Steht Ihr Termin fest, möchten wir Sie bitten, uns diesen mit der erwarteten Gästezahl sowie Ihren ungefähren Vorstellungen so früh wie möglich anzuzeigen, da eventuell Rechauds reserviert, Mitarbeiter eingeplant und spezielle Zutaten bestellt werden müssen. Natürlich ist auch unsere Kapazität irgendwann erschöpft und es wäre schade, wenn wir Ihren Auftrag nicht mehr berücksichtigen könnten.

Ihre Bestellung nehmen wir gern im persönlichen Gespräch an, bei umfangreichen Bestellungen nach vorheriger Terminabsprache. Sie wissen genau, was Sie möchten? Klasse! Rufen Sie uns einfach an und wir nehmen Ihre Bestellung telefonisch auf oder senden Sie uns eine E-Mail an info@fleischerei-scheller.de

Alle Änderungen der Personenzahl, der Speisenauswahl usw. müssen aus organisatorischen Gründen spätestens 7 Werktage vor dem Termin angegeben werden. Eine Abbestellung ist bis 7 Werktage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zu einem späteren Zeitpunkt müssen wir Ihnen die bis dahin entstandenen Kosten in Rechnung stellen.

Partyservice-Zeiten

Gerne bereiten wir Ihnen außerhalb unserer Partyservicezeiten (diese sind montags von 8 – 14 Uhr, dienstags bis freitags von 8 – 18 Uhr und samstags 8 – 13 Uhr) ausgewählte Spezialitäten vor, die Sie selbst erwärmen können. Warmer Partyservice ist samstags-abends ab 30 Personen möglich.

Helpende Hände

Torsten Graetz ... unser Mann für alle Fälle.

Falls Sie Servicepersonal zum Servieren und Grillen oder Equipment wie beispielsweise Stehtische, Zelte, Eiswagen, oder ähnliches benötigen, vermitteln wir Sie gerne weiter an unseren langjährigen Freund und Partner, Eventmanager Torsten Graetz, der Ihnen zuverlässig zur Seite steht. Selbstverständlich können Sie auch direkt per E-Mail Kontakt mit ihm aufnehmen: tg@gaumenwerk.com

Die Anlieferung

Ab einer Bestellung für 30 Personen bringen wir Ihnen gerne Ihre Spezialitäten nach Hause. Je nach Entfernung und Fahrtzeit berechnen wir Ihnen 50 EUR. Alle Spezialitäten werden bis 19 Uhr ausgeliefert. Eine Karenzzeit von +/- 30 min zum vereinbarten Zeitpunkt behalten wir uns vor.

★ ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Geltungsbereich

Sämtliche Geschäfte im Bereich des Partyservices erfolgen nur entsprechend den folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

Angebot

Die Beratung ist kostenlos. Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder der Preisvereinbarung. Sie enthalten die Mehrwertsteuer in der gesetzlich vorgeschriebenen Höhe.

Auftrag

Für den Umfang der Lieferung ist bei persönlicher Bestellung die Auftragsbestätigung, bei telefonischer Bestellung die Gesprächsnotiz des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin im Auftragsformular, bei Bestellung im Internet die Bestätigungs-E-Mail maßgebend. Die Vorschriften des Fernabsatzgesetzes finden gemäß § 1 Abs. 3 Nr. 5, 6 FernAbsG keine Anwendung. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, hat der Auftraggeber dem Auftragnehmer eine entsprechende Mitteilung zu erteilen, die nur als angenommen gilt, wenn dies ausdrücklich durch den Auftragnehmer bestätigt wird.

Anzahlung

Ab dem Bestellwert von 500 € behält sich der Auftragnehmer vor, eine Anzahlung in Höhe von 10 % des vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Im Falle der Abbestellung wird die Anzahlung verrechnet.

Abbestellung

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 7 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem fünften und dem dritten Tag vor Liefertermin berechnen wir eine Stornogebühr in der Höhe bis zu 10 % des vereinbarten Gesamtpreises. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem zweiten Tag vor Liefertermin werden die bis dahin dem Auftragnehmer im Zusammenhang mit dem Auftrag entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

Anlieferung

Ab einer Bestellung für 30 Personen bringen wir Ihnen Ihre Spezialitäten nach Hause, dafür berechnen wir 50 Euro, ebenso für eine Abholung. Die Anlieferung erfolgt wie im Auftrag vereinbart. Der Auftraggeber hat eine Toleranzzeit bis zu 30 Minuten nach vereinbartem Liefertermin zu akzeptieren, ohne Schadensersatzansprüche geltend machen zu können. Bei Eintritt unvorhergesehener Ereignisse verlängert sich die Lieferfrist angemessen, ohne dass der Auftraggeber Schadensersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung geltend machen kann, soweit die Nichterfüllung oder verspätete Erfüllung nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.

Gefahrübergang und Entgegennahme

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch weitere Leistungen vertraglich übernommen hat. Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat.

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt in bar oder per EC-Cash ohne jegliche Abzüge bei Annahme der Lieferung oder nach Absprache bei Rückgabe der Leih- und Mietgegenstände. Bei Erhalt der Rechnung ist der Betrag sofort fällig.

Leih- und Mietgegenstände

Angelieferte Gegenstände wie Geschirr, Besteck, Gläser und weiteres Zubehör sind Mietgegenstände, deren Entgelt gesonderten Preislisten zu entnehmen ist. Angelieferte Gegenstände wie Platten, Schüsseln, Bretter und weitere, zum Anliefern und Transportieren der bestellten Ware notwendigen Gegenstände sind Leihgüter und verbleiben, wie auch die Mietgegenstände, in unserem Eigentum. Rechauds zum Warmhalten der geordneten Speisen sind im Leistungsumfang inbegriffen und werden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Reinigung und Rückgabe

Die Leih- und Mietgegenstände sind nach dem Gebrauch vom Auftraggeber zu reinigen. Teller, Gläser und Bestecke können Sie uns auch ungespült zurückgeben. Sämtliche Leih- und Mietgegenstände sind spätestens 2 Werktagen nach Anlieferung unbeschädigt zurückzugeben. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bitte unbedingt bei Rückgabe namentlich registrieren lassen.

Beanstandung und Haftung für Mängel

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen hat. Die Überprüfung hat auch hinsichtlich der Mietgegenstände stattzufinden.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Bei Kaufleuten gilt, dass Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für Wechsel- und Scheckansprüche aus der Geschäftsverbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers ist. Als Gerichtsstand wird unter Kaufleuten der für den Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftragnehmer ist berechtigt, gegen den Auftraggeber an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben.

Zurückbehaltung und Aufrechnung

Bei Kaufleuten gilt, dass der Auftraggeber nicht berechtigt ist, die geschuldete Leistung zurückzubehalten, bis ihm einredefreie Leistung bewirkt wird. Der Auftraggeber ist auch nicht zur Aufrechnung berechtigt, soweit es sich nicht um unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Gegenforderungen handelt.

Schlussbestimmungen


Verstößt der Inhalt einer einzelnen Bestimmung gegen das AGBG, so bleibt der übrige Vertrag wirksam. Eine Bestätigung der Vertragsparteien durch eine Individualvereinbarung heilt die Unwirksamkeit einer einzelnen Bestimmung.

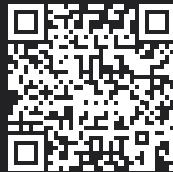
Stand Dezember 2023

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

WIE WIRD MAN EIGENTLICH INFLUMETZGER?

Man nehme die Leidenschaft für gutes Fleisch, Spaß an seiner Zubereitung, ein flottes Mundwerk sowie eine Prise Humor und bringe sie mit den Grillmeistern des YouTube-Kosmos zusammen. Heraus kommt Influmetzger Carsten Scheller aka #teamcarsten, der seinen Freunden, den SizzleBrothers, auf ihrem gleichnamigen YouTube-Kanal gern mal einen Besuch abstattet. Ob Pollo Fino, Pork Pops, Cheeseburger-Auflauf oder der perfekte Leberkäse – Carsten Scheller teilt seine Liebe für leckeres Essen mit der BBQ-Community.

 **Da lassen wir ein „Like“ da!**



Kleiner feiner Vorgeschmack?
Hier geht's zum YouTube-Kanal
der SizzleBrothers mit
#teamcarsten



SHELLER Fleisch & Küche
Nenndorfer Str. 66–68 | 30952 Ronnenberg / Empelde
Tel. 0511 464 165 | Fax 0511 436 273
info@fleischerei-scheller.de
www.fleischerei-scheller.de



facebook.com/FleischereiScheller
instagram.com/fleischerei_scheller