

**LARS-  
JÜRGEN KUDRITZKI**

WEIL GUTES DOCH AM BESTEN SCHMECKT

**Jede Feier  
wird zum Festtag**



**PARTY:  
SERVICE**

**FÜR SCHLEMMER  
UND GENIESSER!**

# LARS- JÜRGEN **K**UDRITZKI

WEIL GUTES DOCH AM BESTEN SCHMECKT

Lassen Sie sich verführen, von köstlichen Spezialitäten, von delikatsten oder deftigen Speisen aus der kalten oder warmen Küche. Wir haben unser PARTYSERVICE-Angebot um viele weitere Köstlichkeiten erweitert, darüber hinaus bieten wir zusätzlich eine Reihe von Serviceleistungen, die das Feiern und Genießen für Sie noch angenehmer und unbeschwerter machen. Wählen Sie aus einem reichhaltigen Angebot, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt. Für Sonderwünsche haben wir immer ein offenes Ohr. Außerdem beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung und machen Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen etwas ganz Besonderes, unser PARTYSERVICE ist gerne für Sie da!

Ihr Fleischermeister  
Lars-Jürgen Kudritzki

Unser aktuelles PARTYSERVICE-Angebot  
gilt ab Januar 2010.

Die bisherigen Angebote verlieren hiermit  
ihre Gültigkeit

## *Leckere Bratenspezialitäten vom Schwein, Rind, Kalb oder Lamm*

Rund 20 verschiedene Bratensorten haben wir zur Auswahl für Sie bereit. Dazu natürlich die passenden Beilagen, alles frisch und meisterhaft für Sie zubereitet. Und wenn Sie Lust auf ganz besondere Desserts haben, dann sprechen Sie mit uns, wir haben ein paar traumhafte "süße Sachen" für Sie im Programm!

**PARTY:  
SERVICE**

**FÜR SCHLEMMER  
UND GENIESSER!**

## *Lassen Sie sich verführen...*

Komplettmenüs	Seite	4
Kudritzki's Kartoffelbuffets	Seite	4
Bratenspezialitäten	Seite	5
Kalte Köstlichkeiten	Seite	6
Buffets	Seite	7
Spezialitätenbuffet a la Italia	Seite	7
Grillbuffets	Seite	8
Geflügelleckereien	Seite	9
Fischspezialitäten	Seite	9
Zartes aus Wald und Heide	Seite	9
Deftige Spezialitäten	Seite	10
Aus der Pfanne	Seite	10
Warme Soßen, Remouladen	Seite	11
Beilagen (auch Gemüse)	Seite	11
Kartoffelspezialitäten	Seite	12
Suppen und Eintöpfe	Seite	13
Rohkostsalate, Traumhafte Desserts	Seite	14
Geschirr	Seite	15
Ausstattung, Service	Seite	15

Bitte beachten Sie, dass alle Speisenpreise als Außerhauspreise kalkuliert sind.

Nehmen Sie Geschirr oder Bedienungspersonal in Anspruch, gilt laut Gesetz auch für Speisen, der **erhöhte Mehrwertsteuersatz von 19%**, statt der einkalkulierten und ausgewiesenen 7%.

### *Unser kostenloser Extra-Service für Sie:*

Alle Bratenspezialitäten  
liefern wir Ihnen fachgerecht  
aufgeschnitten!



## Unser Topangebot:

### „Menü Komplette“

#### Rinderschmorbraten und Schweinefilet

mit Hochzeitssuppe, Rahmsoße,  
Salzkartoffeln, Rosenkohl,  
Erbsen und Möhren pro Person 12,80

#### Grillschinken

mit Rahmsoße, Gemüseplatte,  
Salzkartoffel, pro Person 9,90  
Rote Grütze und Vanillesoße

#### Tafelspitz

mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln,  
Porree- und Möhrengemüse pro Person 11,80

#### Rindergulasch

mit Kartoffelklöße, Rotkohl,  
frischer Salat mit Dressing nach Wahl pro Person 11,10

#### Backschinken mit Krautsalat

mit Remoulade und  
Baguettestangen pro Person 6,50

#### Kräuterbraten vom Nacken

mit Zwiebel-Pilzsoße,  
gem. Salat der Saison,  
Kartoffelgratin pro Person 9,00

#### Kräuterrücken

mit Rahmsoße, Kartoffel-  
gratin, Buttergemüse  
und Salat pro Person 10,90

#### Grünkohl mit Bregenwurst

Kasselerbraten und  
Salzkartoffeln pro Person 7,50

#### Apfelrollbraten

Rahmsoße mit Calvados,  
Kartoffelklöße oder Salz-  
kartoffeln, Rotkohl pro Person 8,20

#### Schlemmerpfanne „Provence“

mageres Schweinefleisch,  
Butterreis und Mexicosalat pro Person 7,90

#### Putenbrust

Currysoße mit Fruchtcocktail,  
Spätzle oder Butterreis,  
gem. Salat mit Dressing pro Person 9,90

#### Rinderrouladen

Salzkartoffeln oder Klöße,  
Rotkohl, Salat der Saison pro Person 11,90

#### Hähnchenschnitzel

Butterreis, Currysoße,  
gem. Salat pro Person 8,50

### Kudritzki Kartoffelbuffets

#### Variation I

ab 20 Personen pro Person 12,00

Überbackene Putensteaks mit Kartoffelkruste  
Kräuterkartoffel,  
Broccolipuffer mit Kräuterquark,  
Kartoffelragout in Dillsoße,  
Kartoffelauflauf „Romana“,  
Currysoße mit Fruchtcocktail, Tomatensalat

#### Variation II

ab 20 Personen pro Person 11,50

Knusperschulter  
Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf,  
Rosmarinkartoffeln mit Schafskäse,  
gefüllte Ofenkartoffeln,  
gefüllte Kartoffelplätzchen mit Paprikasoße,  
Knoblauchrahmsoße,  
Hausgemachter Krautsalat rot und weiß

# Leckere Bratenspezialitäten vom Schwein, Rind oder Kalb

## ...aus dem Nacken

Kräuterbraten  
pro Person 4,95

Mandelbraten  
pro Person 4,95

Apfelrollbraten  
pro Person 4,95

Zwiebelbraten  
pro Person 4,95

Spießbraten  
pro Person 4,95

## ...aus dem Schinken

Prager Schinken im Ganzen  
pro Person 4,95

Knusperschulter  
pro Person 4,95

Krustenbraten  
pro Person 4,95

Backschinken  
pro Person 4,95

Schinken im Brotteig  
pro Person 4,95

## ...aus dem Rücken

Gefüllter Spanferkelrücken  
pro Person 5,50

Käse-Broccoli-Braten  
pro Person 5,50

Kräuterrücken  
pro Person 5,50

Kasseler im Blätterteig  
pro Person 5,50

Prinzessbraten  
pro Person 5,50

## ...vom Rind

Gespickter Schmorbraten  
pro Person 7,30

Tafelspitz  
mit Meerrettischsoße  
Tagespreis

Rouladen  
2 Stück  
pro Person 7,90

Rindergulasch  
pro Person 6,95

Gefülltes Rinderfilet  
Tagespreis

Rinderkeule Galloway  
ab 50 Pers.  
Tagespreis

**Unser kostenloser  
Extra-Service für Sie:**

Alle Bratenspezialitäten  
liefern wir Ihnen fachgerecht  
aufgeschnitten!

## ...vom Kalb

Kalbsbraten  
Tagespreis

Osso Bucco  
Kalbshaxen auf einem Gemüsebett  
Tagespreis

# Kalte Köstlichkeiten

## Schnittchen

garniert mit Braten,  
Schinken, Mettwurst,  
Mett und Käse pro Stück 1,20

## Canapées

garniert mit Lachs, Aal, Forelle pro Stück 2,50

## Schnittchenbuffet „Duo“

3 Schnittchen und  
2 Scheiben Canapees pro Person 8,00

## Snack Buffet

warme Blätterteigteilchen  
mundgerechte Käsespezialitäten  
kleine Geflügelspieße  
Zwiebelkuchen  
Party-Bällchen  
Laugengebäck, Cabanossi  
Mozarella-Tomatenspießchen  
Lachshäppchen pro Person 10,75

## Snack Buffet II

ab 20 Personen pro Person 12,00

Aprikosen mit Mozzarella  
Senfrüchte mit Pute  
Kokos-Hähnchen-Spieße  
Hirtenspieße, versch. Mini Wraps  
Aprikosen mit Räucherbauch  
kleine Lachs Pfannkuchen  
Mini Schnitzel auf Mangomousse  
Tomate-Mozzarella-Sticks  
Käsesticks, Lachs Canapé

## Kleines Hausbuffet

ab 10 Personen pro Person 10,50

diverse Bratenplatten,  
kleine Mettbällchen,  
Schinkenplatte, Spargelröllchen,  
Käseplatte mit Früchten,  
zwei Salate nach Wahl,  
Brot und Brötchenkorb, Butter

## Gemischte Käseplatte

ab 10 Personen pro Person 2,80

## Gemischte Fischplatte

ab 10 Personen pro Person 6,50

## Da greift man gerne zu...

Kalte Platten und komplette Buffets, rustikal und deftig oder delikats und elegant, wir halten eine große Auswahl an Vorschlägen für Sie bereit.

Für Familienfeiern liefern wir Ihnen auch gerne garnierte Platten ganz nach Wunsch, beispielsweise mit gemischtem Braten, Aufschnitt, Fisch oder Käse.



Das kleine Hausbuffet beinhaltet die aufgeführten Speisen:

Das Buffet ist geeignet für eine Mahlzeit, die nicht zu üppig ausfallen soll, z. B. nach einem Kaffetrinken oder in Verbindung mit einer Suppe.

# Der ganz besondere Höhepunkt Ihrer Feier

Genau das Richtige für festliche Anlässe:  
Ein komplettes Buffet von unserem PARTY-  
SERVICE für Schlemmer und Genießer! Wir  
beraten gerne bei der Auswahl und stellen  
Ihnen ganz individuell und nach Ihrem Ge-  
schmack kalte, warme oder komplette Buf-  
fets für jeden Anlass zusammen

## Festtagsbuffet kalt

ab 15 Personen

pro Person 21,90

Aal, Lachs, Forelle,  
Matjes auf Apfelscheiben,  
Schweinemedallions,  
gefüllte Hähnchenbrust,  
Bratenspezialitäten,  
Backpflaumen mit Liptauer, Käseplatte,  
Sahnemeerrettich, Dillsoße, Matjescocktail,  
Geflügelsalat, Brot und Butter

## Warmes Buffet nach „Meister-Art“

ab 20 Personen

pro Stück 16,50

Käse-Broccoli-Braten  
Knobirahmsoße  
Mini-Rouladen  
Zanderfilet in Proseccosoße  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Rotkohl oder Butterbohnen  
Spitzkohl  
Salatbuffet mit Dressing nach Wahl

## Warm-kaltes Buffet

ab 20 Personen

pro Person 19,50

### Warm:

Braten vom Schwein nach Wahl  
Soße nach Wahl  
Kartoffelgratin oder andere Beilagen  
Buttergemüse  
Salatbuffet

### Kalt:

Fischplatte mit Aal, Lachs und Forelle  
verschiedene Käsespezialitäten  
Bratenaufschnitt  
verschiedene Brotsorten  
inkl. Butter

# Spezialitätenbuffet à la Italia

## Kalt-warmes Buffet „Roma“

ab 20 Personen

pro Person 18,30

### Warm:

Risotto mit Scampi  
Schweinefilet mit Salbei  
Lammkeule  
Blattspinat mit Gorgonzola  
Zucchini gratin  
Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln  
KnobisöÙe, Ciabatta

### Kalt:

mariniertes Gemüse  
Paprika, Aubergine, Zucchini,  
Champignons, Schalotten,  
Oliven, Tomate auf Mozzarella

### Salatbuffet:

verschiedene Blattsalate mit  
Pinienkernen, Ciabatta und  
Olivenbaguette

## Kaltes Buffet „Italia“

ab 20 Personen

pro Person 17,00

Paprika, Champignons, Auberginen,  
Zucchini, mariniert mit Balsamicoessig  
und Olivenöl,  
Mozarella mit Tomaten und Basilikum,  
Melone mit Parmaschinken,  
Vitello Tonnuto,  
Fleischklößchen mit Salbei,  
Entenbrust mit gerösteten Pinienkernen  
und Aprikosenjus, Spaghettisalat,  
Salat von weißen Bohnen mit Schafskäse,  
Thunfischsalat,  
Ciabatta und Olivenbaguette

## Kalt-warmes Buffet „Florenz“

ab 20 Personen

pro Person 15,00

### Warm:

Schweinemedallions in Kräuterkruste,  
Putenbrustscheiben überbacken  
mit Champignons und Tomaten,  
KnoblauchrahmsoÙe, Rosmarinkartoffeln,  
Bandnudeln und Zucchini gratin

### Kalt:

Antipasti,  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,  
verschiedene Blattsalate mit Pinienkernen,  
Ciabatta

# Grillbuffets

## Das etwas andere Buffet!

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem tollen GRILLBUFFET.

Da ist garantiert für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Unser Team grillt direkt bei Ihnen vor Ort.

### Grillbuffet „Kudritzki Spezial“

ab 20 Personen

pro Person 12,50

#### Fleisch:

Nackensteaks  
Putensteaks „Madras“  
Grillspieße  
Mini Bratwurst  
Schinkengriller

#### Salate und Beilagen:

Kartoffelsalat  
Rosmarinkartoffeln  
Krautsalat  
Griechischer Bauernsalat  
Senf, Ketchup  
Baguette  
versch. Grillsoßen

### Grillbuffet „Spießbraten“

ab 40 Personen

pro Person 8,90

Spießbraten in Variation  
Knoblauch-Rahmsoße  
gegrillte Kräuterkartoffeln oder Kartoffelsalat  
Krautsalat rot&weiß aus eigener Herstellung  
Baguette

### Grillbuffet „Meisterklasse“

ab 30 Personen

pro Person 15,90

#### Fleisch:

Sahnesteaks  
Putensteaks  
Rinderhüftsteaks  
Scampi-Spieße  
Minibratwurst  
Schinkengriller

#### Vegetarisches:

Grill-Ananas  
Grillkäse  
Gemüsespieße

#### Salate und Beilagen:

Kartoffelsalat  
oder Folienkartoffeln mit SourCream  
Rosmarinkartoffeln  
Krautsalat  
Nudelsalat  
Griechischer Bauernsalat  
Senf, Ketchup  
versch. Grillsoßen  
Brotkorb

Für Ihr großes Garten- oder Scheunenfest:

Braten am Spieß mit unserem großen Profigrill.

Vom Schinken bis zur Grillhaxe ist alles möglich.

## Lecker, locker und leicht- bekömmliches Geflügel

Putenbrust Natur	pro Person 6,60
Gefüllte Putenbrust	pro Person 6,60
Putenbrust auf Pfirsich und Mozzarella	pro Person 6,60
Hähnchenbrust in Mascarpone auf Ratatouille-Gemüse	pro Person 6,60
Hähnchenbrust Asia	pro Person 6,60
Hähnchenkeule	pro Person 1,90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Orangensoße	pro Person 6,90

## Fischspezialitäten

Zanderfilet in Proseccosoße	Tagespreis
Lachs gegrillt auf Blattspinat	Tagespreis
Matjes in Variationen	Tagespreis



## Zartes aus Wald und Heide

Hirschkalbsbraten	Tagespreis
Hirschkalbsragout	Tagespreis
Wildschweinkeule	Tagespreis
Lammkeule Schäferart	Tagespreis
Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln	Tagespreis
Birne mit Preiselbeeren	Tagespreis



## Deftige Spezialitäten

Spanferkel ohne Knochen  
pro Person 8,95

Pfälzer Saumagen  
pro Person 4,10

Bayerischer Fleischkäse  
mit Zwiebel und Brötchen  
pro Person 3,80

Bayerische Weißwürste  
mit Sauerkraut und Brötchen  
pro Person 2,50

Grillhaxen  
knusprig mit Schwarte  
pro Person 4,00

Grillhaxen auf Weinkraut  
ohne Knochen, in Scheiben  
pro Person 4,00

Schnitzel gebacken  
pro Person 3,10

### Spanferkel mit Sauerkraut

30 - 50 Personen pro Person 12,50

Speckkartoffelsalat, Krautsalat,  
Baguette und Senf



## Aus der Pfanne

Filettopf Stroganoff  
Rindergeschnetzeltes  
pro Person 6,60

Sahnegeschnetzeltes  
pro Person 5,40

Gyrospfanne  
pro Person 5,00

Kasseler Pfanne  
mit Sauerkraut  
pro Person 5,00

Pfefferrahmpfanne  
pro Person 6,00

Putenpfanne Madras  
pro Person 6,30

Putenragout Florenz  
pro Person 6,30

Zungenragout  
pro Person 6,50

Ragout-Fin  
pro Person 6,50

## Spezialitäten des Hauses

Schweinefilet  
in Kräuterkruste  
pro Person 8,70

Gefülltes Schweinefilet  
pro Person 8,70

Schweinefilet  
im Speckmantel  
pro Person 8,70

Filettopf Romana  
pro Person 6,50

## Warme Soßen

Knoblauch-Rahmsoße	
mit ganzen, frischen Champignons	100g 0,80
Zwiebelpilzsoße	
	100g 0,60
Rahmsoße	
	100g 0,50
Tomatensoße	
	100g 0,50
Meerrettichsoße	
mit oder ohne Rosinen	100g 0,60
Currysoße mit Fruchtcocktail	
	100g 0,80

Alle unsere Soßen stellen wir ohne künstliche Zusätze oder Konservierungsmittel selbst her. So verwenden wir beispielsweise beste Fonds aus eigener Herstellung und ausschließlich frische, natürliche Gewürze und Zutaten. Etwas anderes kommt uns gar nicht in die Tüte!

## Remouladen

Kräuterremoulade	
	100g 0,90
Curryremoulade	
	100g 0,90
Preißelbeerremoulade	
	100g 0,90
Zaziki	
	100g 0,80
Kräuterquark	
	100g 0,80

## Beilagen

Butterreis	
	pro Person 1,40
Curryreis	
	pro Person 1,50
Tomatenreis	
	pro Person 1,50
Knoblauchreis	
	pro Person 1,50
Gemischter Wildreis	
	pro Person 1,60
Bandnudeln	
	pro Person 1,60
Spätzle	
	pro Person 1,50
Nudelgratin	
	pro Person 1,50
Schupfnudeln	
	pro Person 1,50
Tortellini	
	pro Person 1,50
Überbackenes Gemüse	
	pro Person 2,00
Buttergemüse	
	pro Person 2,00
Leipziger Allerlei	
	pro Person 2,00
Bohnen mit Speck	
	pro Person 2,00
Bohnen im Speckbund	
	pro Person 2,00
Rosenkohl	
	pro Person 2,00
Sauerkraut	
	pro Person 1,00
Spitzkohl	
mit Räucherbauch gedünstet	pro Person 2,00

## Alles aus der tollen Knolle...

### *Kartoffelspezialitäten*

Kartoffelsahnegratin	
normale Portion á 250 g	pro Person 2,00
große Portion á 300 g	pro Person 2,20
Schweizer Kartoffelgratin	
	pro Person 2,20
Rosmarinkartoffeln	
	pro Person 2,20
Bratkartoffeln	
	pro Person 2,20
Kartoffelrösti	
	pro Person 2,00
Kartoffelpüree	
	pro Person 1,50

Salzkartoffeln	
	pro Person 1,00
Kartoffelknödel	
	pro Person 1,80
Semmelknödel	
	pro Person 1,80
Speckkartoffelsalat	
	pro Person 2,50
Kartoffelsalat	
	pro Person 2,00

## Deftiges und Feines

### *...aus unserem Suppentopf*

Hochzeitssuppe	
	pro Person 2,60
Gulaschsuppe	
	pro Person 2,20
Tomatencremesuppe	
	pro Person 2,20
Lauchcremesuppe	
	pro Person 2,50
Spargelcremesuppe	
	pro Person 2,50
Pürierte Kartoffelsuppe	
	pro Person 2,20

### *...aus einem Topf*

Ratatouille der Provence	
	pro Person 2,30
Erbseneintopf	
	pro Person 2,30
Linseneintopf	
	pro Person 2,30
Bohneneintopf	
	pro Person 2,30
Steckrübeneintopf	
	pro Person 2,30
Weißkohleintopf	
	pro Person 2,30
Frühlingssuppe	
	pro Person 2,30

## Rohkostsalate

Rohkostsalat mit Dressing	150g 1,50
Eisbergsalat mit Mandarinen und Sahne	150g 1,50
Farmersalat	150g 1,50
Porresalat	150g 1,50
Hausgemachter Krautsalat	150g 0,90

Zu unseren Rohkostsalaten bieten wir Ihnen köstliche, hausgemachte Salatdressings zur Auswahl:

Zum Beispiel unser pikantes Joghurt-Dressing und eine würzige Vinaigrette, beide natürlich ohne Konservierungsstoffe!



## Traumhafte Desserts

Der krönende Abschluß für ein festliches Essen: unsere leckeren, frisch zubereiteten Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße	pro Person 2,00
Mousse au Chocolat	pro Person 2,10
Mousse au Vanille	pro Person 2,10
Erdbeermouse mit grünem Pfeffer	pro Person 2,10
Sherry-Mousse	pro Person 2,10
Ananas-Creme	pro Person 2,10
Zitronen-Creme	pro Person 2,10
Schoko-Creme	pro Person 2,10
Joghurtcreme mit Pfirsich	pro Person 2,10
Cappuccino-Creme	pro Person 2,10
Quarkspeise „Meisterin“ Sauerkirschen, Eierlikör	pro Person 2,00
Eistorte Nuss	pro Person 2,50
Eistorte Schwarzwälder	pro Person 2,50
Vanilleeis mit heißen Früchten	pro Person 2,50

# Alles was man sonst noch braucht...

## ...Geschirr

### Teller

Teller, groß	Einzelpreis 0,20
Teller, tief	Einzelpreis 0,20
Teller, mittel	Einzelpreis 0,20
Suppentasse	Einzelpreis 0,20
Suppenterrine	Einzelpreis 1,00
Dessertschale	Einzelpreis 0,20

### Tassen

Kaffeetasse	Einzelpreis 0,20
-------------	------------------

### Die Reinigung ist im Preis enthalten.

Für Anlieferung / Abholung von Geschirr berechnen wir je Km 60 Cent Fahrtkosten.

### Besteck

Gabel	Einzelpreis 0,20
Messer	Einzelpreis 0,20
Löffel	Einzelpreis 0,20
Teelöffel	Einzelpreis 0,20
Kuchengabel	Einzelpreis 0,20

### Gläser

Rotweinglas	Einzelpreis 0,20
Weinglas	Einzelpreis 0,20
Sektglas	Einzelpreis 0,20
Wasserglas	Einzelpreis 0,20
Cocktailglas	Einzelpreis 0,20
Bierkrug, 0,2	Einzelpreis 0,20
Bierglas, Tulpe 0,3	Einzelpreis 0,20
Schnapsglas	Einzelpreis 0,20

## ...zum perfekten Gelingen Ihrer Feier!

### ...Ausstattung

Kaffeemaschine, klein	Einzelpreis 5,00
Stuhl mit Kissen	Einzelpreis 2,50
Tisch, rechteckig / Buffet	Einzelpreis 8,50
Stehtisch	Einzelpreis 5,00
Husse für Stehtisch	Einzelpreis 5,00
Biertischgarnitur	Einzelpreis 10,00

Tresen inkl. Zapfanlage	Einzelpreis 30,00
Reinigung Tischdecke	2,50 bis 6,00
Kühlschrank	Einzelpreis 20,00
Servicemitarbeiter je Stunde	15,00



**Zelte und weitere  
Ausstattung  
für Ihre Feier auf Anfrage**

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## 1. Anlieferung erfolgt nach Absprache.

Unter Anlieferung verstehen wir die Lieferung zu Ihrer Haustür.

Weitere Leistungen wie der fachgerechte Aufbau, z. B. eines Buffets, bedürfen der Absprache und sind in der Regel nicht im Preis enthalten. Bei allen Lieferungen behalten wir uns eine Ankunft von +/- 30 Min. aus persönlichen oder verkehrstechnischen Gründen vor. In solchen Fällen wird sich unser Personal jedoch telefonisch bei Ihnen melden.

## 2. Geschirr-Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt und möglichst am nächsten Tag, jedoch spätestens nach 3 Tagen zurück gebracht werden.

Bitte lassen Sie das Leergut anhand der Rechnung quittieren und kontrollieren. Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

## 3. Leergut-Abholung

Nach Absprache holen wir bereitgestelltes Geschirr gerne wieder ab. Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir Ihnen aufgrund der derzeitigen Energiekosten pro Km 60 Cent in Rechnung stellen müssen.

## 4. Gültigkeit

Mit Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt. Mit dieser Preisliste, gültig ab 01. Januar 2010, verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.



Lars-Jürgen Kudritzki  
Bahnhofsstraße 23  
29559 Wrestedt  
Tel 05802-9966 · Fax 05802-9967  
kudritzki@t-online.de  
www.kudritzki.de