



Catering Katalog – bis 31. März 2024

## Inhaltsverzeichnis

Sandwich-Kniften und Brötchen	S. 2
Suppen und Eintöpfe	S. 3
Currywurst	S. 3
Frühstück	S. 4
Fingerfood Baukasten	S. 5
Fingerfood Variation	S. 6 - 7
Buffets	S. 8 - 12
Menüs	S. 13 - 15
Unsere Bolognese	S. 16
Nudelgerichte	S. 16
Gerichte mit:	
Schwein	S. 17
Rind	S. 17
Hähnchen	S. 18
Gans	S. 18
Fisch	S. 18
Unsere Klassiker	S. 18
Salate	S. 19
Desserts	S. 20
AGBS	S. 23
Impressum	S. 24

## **Zum Reinbeißen! Sandwich-Kniften und Brötchen**

### **Herzhafte Sandwich-Kniften**

Knifte Nr. 1 (vegetarisch)

Tomate, Mozzarella, hausgemachtes Rucola-Basilikum Pesto

Knifte Nr. 2 (vegan)

Gegrilltes Gemüse, hausgemachter Tomaten-Möhrenaufstrich, Kräuter

Knifte Nr. 3

Italienische Salami, Parmesan, Rucola, Balsamico

Knifte Nr. 4

Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Salat

Knifte Nr. 5 (vegetarisch)

Camembert, Preiselbeeren, Salat

Knifte Nr. 6

Gekochter Schinken, Gurke, Tomate, Kresse, hausgemachte Remoulade

St. 4,20 €

Unsere Kniften können auch als **bunte Kniftenvariation** für Veranstaltungen bestellt werden! Wie wär's mit einer heißen Suppe dazu (s. nächste Seite)?

### **Knusprige Brötchenhälften**

Weizen

St. 2,70 €

Roggen, Mehrkorn, Dinkel

St. 3,00 €

### **Röggelchen**

St. 1,80 €

**Dazu Aufschnitte aus eigener Herstellung** | Wurst, Schinkenmett, Frischwurst, Bratenaufschnitt, geräucherter Schinken, zarter Schweinebraten, Roastbeef, Käsevariation, veganer Aufschnitt, uvm.

Erkundigen Sie sich gerne bei uns für weitere Aufschnitt Optionen.

**Das wärmt die Seele!**  
**Suppen und Eintöpfe**  
Ab 5 Personen

**Suppen**

Kräftige Rindfleischbrühe mit zartem Rindfleisch, Kartoffelklößchen  
Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch

Kartoffel Creme Suppe (vegetarisch)  
Möhre Kokos Ingwer Suppe (vegan)  
Kürbis Creme Suppe (vegan)  
Pilz Creme Suppe (vegetarisch)  
Tomatensuppe (vegetarisch)  
Sellerie Creme Suppe (vegetarisch)  
Französische Zwiebelsuppe (vegan)

p.P. 7,90 €

**Eintöpfe**

Willi's herzhaftes Gulaschsuppe mit zarter Rindfleischeinlage, Gemüse  
Deftiger Erbseneintopf mit geraucherten Mett- und Bockwurstchen  
Linseneintopf mit geraucherten Mett- und Bockwurstchen  
Wirsingintopf mit saftigen Fleischbällchen  
Grünkohleintopf mit Kohlwurst, Kasslerscheiben  
Feuriges Chili con Carne mit Hackfleisch, Kidney Bohnen, Mais  
Deftiger Möhreintopf mit gebratenen Hackbällchen

Cremiger Linseneintopf (vegan)  
Rauchiger Erbseneintopf (vegan)  
Schietwedda Gemüse Eintopf (vegan)  
Chili sin Carne mit Gemüseeinlage, Kidney Bohnen, Mais (vegan)

p.P. 9,90 €

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie zusätzlich Baguette wünschen.

**Bochum - ich komm aus dir!**  
**Currywurst**  
Ab 5 Personen

**Einfache Portion:** Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette p.P. 4,50 €

**Doppelte Portion:** Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette p.P. 8,90 €

**Ein guter Start in den Tag!**  
**Frühstück und Brunch**  
Ab 10 Personen

**Frühstück/Brunch Nr. 1**

Rührei | frische Kräuter  
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan  
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum  
Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse  
„Willi's Schinkenmett“ | gehackte Zwiebeln  
Brotkorb mit frischen Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter  
Dazu Konfitüren und Honig  
Obstsalat im Gläschen, Vanille-Joghurt

p.P. 25,00 €

**Frühstück/Brunch Nr. 2**

Rührei | frische Kräuter  
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven, Kräuter Vinaigrette  
Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse  
Dazu Konfitüren und Honig  
Tomate-Mozzarella | Pesto, frisches Basilikum  
Willis Schinkenmett | gehackte Zwiebeln  
Brotkorb mit frischen Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter  
Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing  
Tortellini | Ricottafüllung, Broccoliröschen, Tomatensauce  
Medaillons vom Hähnchen | Paprika-Currysauce  
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce  
Dazu Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse  
Obstsalat im Gläschen, Vanille-Joghurt

p. P. 34,00 €

**Mit den Fingern isst man nicht!**  
**Fingerfood**  
Ab 10 Personen  
Mindestmenge 5 Teile pro Person

**Fingerfood Baukasten – wählen Sie gerne aus:**

Tomate Mozzarella Spießchen, Pesto & frisches Basilikum	St. 2,40 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse im Gläschen	St. 3,50 €
Antipastispißchen	St. 2,80 €
Lachs auf Rucola im Gläschen	St. 3,50 €
Italienischer Nudelsalat im Gläschen	St. 3,00 €
Datteltomaten mit Mozzarella im Gläschen	St. 3,00 €
Bruschetta mit gewürfelten Tomaten	St. 3,00 €
Mini Burger aus saftigem Rindfleisch	St. 3,50 €
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen	St. 3,00 €
Herzhafte kleine Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch	St. 0,95 €
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchenfilet	St. 3,50 €
Kleine Bochumer Kumpelfrikadelle mit Senf	St. 1,60 €
Schnitzelchen vom Schweinefilet	St. 3,80 €
Schnitzelchen aus dem Schweinerücken	St. 3,20 €
Große Frikadellen frisch aus der Pfanne	St. 2,30 €
Medaillons vom Schweinefilet	St. 3,80 €
Medaillons vom Hähnchenfilet	St. 3,50 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel   klein	St. 2,50 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel   groß	St. 3,70 €
Käsespißchen mit Obst	St. 2,40 €
Baguettestange	St. 3,90 €
Roggenbaguettestange	St. 4,90 €
Blechkuchen als Fingerfood (saisonal Apfel, Käse, Aprikose)	St. 1,70 €
Blechkuchen großes Stück	St. 3,20 €

Dazu leckere belegte Brötchen oder Sandwich Kniften (s. Seite 2)?

## **Mit den Fingern isst man nicht!**

### **Fingerfood**

Ab 10 Personen

Wir haben für Sie verschiedene Variationen zusammengestellt:

#### **Fingerfood Variation Nr. 1**

Canapésvariation – je 6 Canapés pro Person

Roastbeefscheiben | Remoulade  
Graved Lachs | Honig Senf Sauce  
Parmaschinken | Parmesan  
Schweinefiletscheiben | Blattsalat  
Hähnchenfilet | Curry Dip, Ananas  
Frischkäse | hausgemachtes Pesto, Kresse

p.P. 17,00 €

#### **Fingerfood Variation Nr. 2**

Geräucherter Lachs auf Schwarzbrot | Zwiebeln, Sahnemeerrettich  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Mini Burger | saftiges Patty, Dip  
Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch  
Bochumer Kumpelfrikadelle | Senf  
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchen  
Willis Schinkenmett auf Landbrot | gehackte Zwiebeln  
Kartoffelsalat im Gläschen | Gürkchen, Ei  
Käsespieße mit frischen Früchte  
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto  
Vanillepudding

p.P. 25,00 €

## **Mit den Fingern isst man nicht!**

### **Fingerfood**

Ab 10 Personen

#### **Fingerfood Variation Nr. 3**

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven

Scampis im Gläschen | Knoblauch-Kräutermarinade, mediterranes Gemüse

Schweinefilethappchen | Salbei, Parmaschinken

Hahnchenfiletmedaillons

Italienische Hackballchen | Tomatensauce, Oliven

Nudelsalat im Glaschen | getrocknete Tomaten

Bruschetta | Geröstete Weißbrotscheiben, gewürfelte Tomaten

Antipastispießchen | Zucchini, Paprika, Tomaten, Pilze, Aubergine

Tomate-Mozzarella Spießchen | frisches Basilikum, Balsamico

Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto

Tiramisu

p.P. 27,00 €

Wir ergänzen Ihre Fingerfoodvariation sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

## **Es gibt was zu feiern!**

### **Buffets**

#### **Warm und kalt**

Ab 15 Personen

#### **Buffet Nr. 1**

##### **Kalt**

Vitello Tonnato | Crème aus Thunfisch, Kapern, Sardellen

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Antipasti | Zucchini, Paprika, Tomate, Pilze, Aubergine

Honigmelonenspalten mit italienischem Parmaschinken

Tomate-Mozzarella | hausgemachtes Pesto, frisches Basilikum

Italienischer Kase

Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

##### **Warm**

Hahnchenfiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce

Lachsfilet | Salbeisauce

Toskanischer Rinderschmorbraten | Rosmarin

Große Tortelloni | Gorgonzolasauce

Dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

##### **Dessert**

Tiramisu

p.P. 35,00 €

## **Es gibt was zu feiern!**

### **Buffets**

#### **Warm und kalt**

Ab 15 Personen

#### **Buffet Nr. 2**

##### **Kalt**

Frische Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Kochschinkenrollchen | hausgemachter Fleischsalat, Spargel  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Saftige Fleischballchen  
Käseauswahl  
Knusprige Schnitzelchen vom Hahnchenfilet  
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

##### **Warm**

Knuspriger Grillschinken  
Hahnchenmedaillons | Paprika-Curry Sauce  
Gulasch vom Bergischen Rind  
Tortellini | Tomaten-Krauter Sauce  
Dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

##### **Dessert**

Cremiger Vanillepudding

p.P. 34,00€

## **Es gibt was zu feiern!**

### **Buffets**

#### **Warm und kalt**

Ab 15 Personen

### **Buffet Nr. 3**

#### **Kalt**

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Antipasti | Tomaten, Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Käseauswahl | Trauben

Landbrot | Baguette und Kräuterbutter

#### **Warm**

Geschnetzeltes vom Hähnchen | Thymian-Salbei Sauce

Schweinefiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce

Ricotta Tortelloni | Gorgonzolasauce

Dazu | Marktgemüse, Kartoffelgratin

#### **Dessert**

Tiramisu

p.P. 33,00 €

## **Es gibt was zu feiern!**

### **Buffets**

#### **kalt**

Ab 10 Personen

#### **Buffet Nr. 4**

##### **Kalt**

Grillgemüse | Zucchini, Paprika, Aubergine, Datteltomaten, Pilze

Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, Basilikum

Parma | Melone

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Italienischer Nudelsalat | getrocknete Tomaten, Oliven

Vitello Tonnato

Salbeischnitzelchen vom Hähnchen

Schweineschnitzelchen in San Daniele Mantel

Frische Blattsalate | Joghurt- Balsamicodressing

Italienische Käseauswahl

Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Pesto

##### **Dessert**

Panna Cotta

p.P. 32,00 €

## **Es gibt was zu feiern!**

### **Buffets**

#### **kalt**

Ab 10 Personen

#### **Buffet Nr. 5**

##### **Kalt**

Knusprige Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Medaillons vom Hähnchenfilet  
Kleine Kochschinkenröllchen | Fleischsalat, Spargel  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Saftige Fleischbällchen  
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat  
Käseauswahl  
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Pesto

##### **Dessert**

Bayrisch Creme

p.P. 25,00 €

#### **Buffet Nr. 5 zusätzlich mit Fischplatte**

Graved Lachs und Forellenfilets | Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich

p.P. 32,00 €

Wir ergänzen Ihr Buffet sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen.  
Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

**Es wird aufgetischt!**  
**3-Gang Menüs**  
Ab 8 Personen

**Menü Nr. 1**

**Vorspeise**

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan  
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum  
Verschiedenen Brotsorten | Dips

**Hauptgang**

Rinderfilet | Waldpilzsauce  
Riesentortellini | Steinpilze, Gorgonzolasauce  
Dazu Ofengemüse und Kartoffelgratin

**Dessert**

Schokoladenmousse

p.P. 39,00 €

**Menü Nr. 2**

**Vorspeise**

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing  
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum  
Baguetteauswahl | Dips

**Hauptgang**

Medaillons vom Hähnchenfilet | Paprika Currysauce  
Schweinefiletmedaillons | Cognac-Pfeffersauce  
Dazu frisches Marktgemüse, Basmatireis und Kartoffelgratin

**Dessert**

Panna Cotta

p.P. 28,00 €

**Es wird aufgetischt!**  
**3-Gang Menüs**  
Ab 8 Personen

**Menü Nr. 3**

**Vorspeise**

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing  
Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika  
Baguetteauswahl | Dips

**Hauptgang**

Rinderbraten  
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce  
Dazu | Kartoffelgratin, Marktgemüse

**Dessert**

Bayrisch Creme

p.P. 28,00 €

**Menü Nr. 4**

**Vorspeise**

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan  
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, frisches Basilikum  
Baguetteauswahl | Kräuterbutter

**Hauptgang**

Hähnchenfilet | Balsamicosauce  
Schweinefilet | Thymian-Salbeisauce  
Dazu | Kartoffelgratin, Marktgemüse

**Dessert**

Tiramisu

p.P. 28,00 €

**Es wird aufgetischt!**  
**3-Gang Menüs**  
Ab 8 Personen

**Menü Nr. 5**

**Vorspeise**

Vitello Tonnato  
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, Basilikum  
Baguetteauswahl | Kräuterbutter

**Hauptgang**

Gegrillter Lachs | Tomatenkräutersauce  
Schweinefilet | Rosmarinsauce  
Dazu | Kartoffelgratin, Ofengemüse

**Dessert**

Panna Cotta

p.P. 30,00 €

**Menü Nr. 6 (vegetarisch)**

**Vorspeise**

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing  
Tomate-Mozzarella | Basilikum  
Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika  
Baguetteauswahl | Dips

**Hauptgang**

Tortelloni mit Steinpilzen | Gorgonzola Kase  
Sußkartoffelpfanne | Gemuse, Frühlingszwiebeln  
Überbackene Aubergine mit Pilzen und fruchtiger Tomatensauce

**Dessert**

Panna Cotta

p.P. 28,00 €

## Unsere Bolognese

Ab 5 Personen

### **Bolognese Nr. 1**

Penne Bolognese mit Hackfleisch, Gemüseeinlage, Parmesan

### **Bolognese Nr. 2 (vegan)**

Penne Bolognese mit geräuchertem Tofu, Gemüseeinlage

### **Bolognese Nr. 3 (vegan)**

Penne Pilz-Bolognese mit Gemüseeinlage

p.P. 13,00 €

## Nudelgerichte

Ab 5 Personen

Penne mit Ofengemüse, Hähnchenstreifen und

Thymian-Salbeisauce

p.P. 13,00 €

Lachslasagne mit frischer Tomatensauce

p.P. 13,00 €

Gemüselasagne mit cremiger Kräutersauce

p.P. 12,00 €

Ricotta Tortelloni in Tomaten-Kräutersauce

p.P. 12,00 €

Tagliatelle mit ital. Kochschinken, Parma und

Thymian-Salbeisauce

p.P. 13,00 €

Steinpilz Tortelloni in Gorgonzolasauce

p.P. 12,00 €

Penne mit Ofengemüse in Tomaten-Kräutersauce

p.P. 11,00€

**Sie haben die Wahl!**  
**Gerichte Schwein**  
Ab 6 Personen

Schweinefilet mit Kräuter-Sahnesauce und Pilzen Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 18,00 €
Schweinefilet mit Thymian-Salbeisauce Dazu Rosmarinkartöffelchen, Ofengemüse	p.P. 18,00 €
Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 18,00 €

**Gerichte Rind**  
Ab 6 Personen

Filet mit Waldpilzsauce Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 38,00 €
Braten klassisch Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse	p.P. 18,00 €
Gulasch klassisch Dazu Kartoffelchen, Marktgemüse	p.P. 18,00 €
Sauerbraten Dazu Kartoffelchen, Apfelrotkohl	p.P. 19,00 €
Roulade mit Hackfüllung Dazu Kartoffelchen, Marktgemüse	p.P. 20,00€

## Gerichte Hähnchen

Ab 6 Personen

Filet **oder** Geschnetzeltes in Paprika-Curryrahm  
Dazu Basmatireis, Marktgemüse p.P. 18,00 €

Filet **oder** Geschnetzeltes mit Balsamicosauce  
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse **oder** Ofengemüse p.P. 18,00 €

Filet **oder** Geschnetzeltes mit Tomaten-Kräutersauce  
Dazu Rosmarinkartoffelchen, Marktgemüse **oder**  
Ofengemüse p.P. 18,00 €

## Gerichte Gans

Ab 6 Personen

Brust **oder** Keule mit Thymian-Honigsauce  
Dazu Kartoffelchen, Apfelrotkohl p.P. 26,00 €

## Gericht Fisch

Ab 6 Personen

Gegrillter Lachs mit Salbeisauce **oder** Tomaten-Kräutersauce  
Dazu Kartoffelgratin, Ofengemüse p.P. 26,00 €

## Unsere Klassiker

Ab 5 Personen

Knuspriger Grillschinken  
Dazu warmer Kartoffelsalat, geschmortes Sauerkraut p.P. 16,00 €

Fleischkäs mit Senfsauce  
Dazu Kartoffelpüree, geschmortes Sauerkraut p.P. 15,00 €

Wirsingroulade  
Dazu Kartoffelchen p.P. 16,00 €

## Knackig frisch! Salate

### Klassiker

Nudelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Früchten, Salatcreme	kg 16,00 €
Krautsalat mit Paprika, Zwiebeln, süß-saurer Marinade	kg 13,00 €
Kartoffelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Ei, Salatcreme	kg 16,00 €
Broccolisalat mit Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, Paprika	kg 20,00 €
Geflügelsalat mit Spargel, Kapern, Gurken, Joghurtcreme	kg 22,00 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella und Rucola	kg 20,00 €

Ab 5 Personen

### Salat Nr. 1

Verschiedene Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing, Tomate, Gurke, Mais

p.P. 6,00 €

### Salat Nr. 2

Kochschinken, Käse, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Paprika, Mais, Datteltomaten, Blattsalat, Balsamicodressing

p.P. 9,00 €

### Salat Nr. 3 (vegetarisch)

Paprika, Tomate, Gurke, Olivenöl, Feta, Zwiebeln

p.P. 9,00 €

## Für den süßen Zahn! Desserts

Dessert Nr. 1

Waldbeerengrütze | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 2

Panna Cotta

Dessert Nr. 3

Frische Früchte im Gläschen

Dessert Nr. 4

Tiramisu

Dessert Nr. 5

Milchreis | Zimt

Dessert Nr. 6

Bayrisch Creme

Dessert Nr. 7

Mousse au Chocolat

Dessert Nr. 8

Schokoladenpudding | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 9

Vanillepudding

p.P. 3,50 €

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

**Preise** | Die aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erbitten wir, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in unserem Geschäft in bar oder mit EC-Karte. Preisänderungen behalten wir uns vor.

**Anlieferung** | Die Anlieferung erfolgt durch uns in dem bei der Bestellung vereinbarten Zeitraum. Wir weisen vorsorglich daraufhin und bitten um Verständnis, dass es auf Grund nicht vorhersehbarer Umstände eventuell zu Zeitverschiebungen bei der Anlieferung kommen kann.

Für die Anlieferung berechnen wir von Montag – Samstag innerhalb Bochums eine Anfahrtspauschale von **20,00 €**.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir eine Anfahrts- und Servicepauschale von **40,00 €**.

Am Ostersonntag und Ostermontag, an Heiligabend, am 1. und 2. Weihnachtstag, an Silvester und an Neujahr beträgt die Anfahrts- und Servicepauschale **50,00 €**. Liegt der Lieferort außerhalb Bochums, erfolgt die Berechnung nach Absprache.

**Rückgabe / Abholung / Reinigung** | Wir erbitten die Rückgabe der von uns gelieferten Gegenstände/Geschirr, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in gereinigtem Zustand.

Eine eventuelle Abholung der Gegenstände/Geschirr berechnen wir nach Aufwand.

Ungereinigte Gegenstände/Geschirr nehmen wir nach vorheriger Absprache gegen Berechnung zurück.

**Haftung** | Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände/Geschirr etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Kunde.

Gerichtsstand ist Bochum.

Drees GmbH  
Castroper Str. 285  
44791 Bochum

Telefon: (0234) 59 04 81  
Telefax: (0234) 59 48 89

Internet: [www.drees-aktuell.de](http://www.drees-aktuell.de)  
Und [www.drees-kueche.de](http://www.drees-kueche.de)  
Email: [info@drees-aktuell.de](mailto:info@drees-aktuell.de)

Geschäftsführer:  
Claudius und Christian Drees

Stand: 03.01.2024

