

“Essen als  
Ausdruck  
guter  
Gastlichkeit”



VS Haus-Technik-Service

GEMEINNÜTZIGE GMBH

Ein Unternehmen der Volkssolidarität Bürgerhilfe e.V.



PARTYSERVICE

*Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber,*

*wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren. Bei unseren Produkten legen wir sehr viel Wert auf Frische und Vielfalt. Alle hier beschriebenen Artikel sind Vorschläge und können selbstverständlich für Ihren Anlass und Ihre Personenzahl angepasst bzw. zusammengestellt werden. Wir bieten Ihnen diverse Gerichte, Speisen, Suppen und Desserts an. Sprechen Sie uns dazu einfach an und äußern Sie Ihre Wünsche. Wir beraten Sie gern bei der passenden Zusammenstellung und Menge. Hierzu erstellen wir Ihnen einen unverbindlichen Kostenvoranschlag. Die Preise im Kostenvoranschlag richten sich unter anderem nach den ausgewählten Speisen und dem Umfang der Lieferung sowie den tagesaktuellen Marktpreisen. Deshalb liegt uns von Anfang an eine enge Zusammenarbeit mit Ihnen sehr am Herzen. Für Bestellungen aus diesem Katalog bitten wir Sie immer um folgende Angaben:*

- **Artikelnummer**
- **Anzahl der Personen**
- **Datum des Anlasses**
- **Lieferort des Anlasses**
- **Rechnungsadresse, falls abweichend vom Lieferort**
- **Sonderwünsche z.B. bei Unverträglichkeiten oder Allergien**
- **Telefonnummer oder Mailadresse für Rückfragen**

*Bitte bedenken Sie, dass wir immer daran interessiert sind Qualität zu liefern. Und Qualität braucht Zeit. Denken Sie deshalb bitte rechtzeitig an Ihre Bestellungen, sodass wir diesem Anspruch auch gerecht werden können.*

*Vielen Dank!*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Anschauen unseres Kataloges.*

**Anja Nösel-Manke**  
Küchenleiterin



# INHALTSVERZEICHNIS

| Nr. | Angebot                  | Seite |
|-----|--------------------------|-------|
| 1   | Canapés / Brötchen       | 4     |
| 2   | Fingerfood               | 6     |
| 3   | Aus unserem Suppenkessel | 7     |
| 4   | Salate                   | 8     |
| 5   | Kalte Platten            | 10    |
| 6   | Warme Speisen            | 12    |
| 7   | Dessert / Kuchen         | 14    |
| 8   | Buffetangebote           | 16    |
| 9   | Lieferbedingungen        | 18    |

VS Haus-Technik-Service gemeinnützige GmbH  
Partyservice  
Rosa-Luxemburg-Straße 144-148  
15732 Schulzendorf

Telefon: 033762 / 22 53 204  
WhatsApp: 0172 / 31 94 034  
Mail: partyservice@vs-hts.de  
Internet: www.vs-hts.de

## Impressum

Jahrgang: Ausgabe 06 / Stand März 2025  
Herausgeber: VS Haus-Technik-Service gemeinnützige GmbH, V.i.S.d.P.: Nadine Linke  
Kirchplatz 11, 15711 Königs Wusterhausen  
Tel.: 03375 / 21 51 290 oder www.vs-hts.de  
  
Gerichtsstand: Potsdam  
Druck: www.onlineprinters.de  
Auflage: 100 Stück oder im Internet auf der Seite: www.vs-hts.de  
Fotos / Quellen: fotolia.de, Thilo Knaack, MEV-Verlag, privat  
  
Gültigkeit:  
Dieser Katalog ist gültig bis zum Erscheinen eines neuen Kataloges.  
Bemerkungen:  
Für Druckfehler übernehmen wir keine Gewähr.

# CANAPÉS

DIE KLEINEN FRANZÖSISCHEN BAGUETTE-HÄPPCHEN SIND IDEAL, UM DEN APPETIT ANZUREGEN.

\* Veggie oder als Veggie erhältlich

**Artikel    Frisch belegt mit:**

1-001 Bratenaufschwitt

1-002 Kochschinken

1-003 Schinkenspeck

1-004 Lachsschinken

1-005 Salami

1-006\* **Schnittkäse**

1-007\* **g ekochtem Ei**

1-008\* **Camembert**

1-009\* **Frischkäse**

1-010\* **Tomate-Mozzarella**

1-011 Räucherlachs

1-012 Räucherforelle



**EMPFEHLUNG DES KOCHS:**

Aus langjähriger Erfahrung sind Sie mit 3-4 Canapés pro Person am besten beraten.



# HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

NACH WUNSCH WEIZEN - ODER VOLLKORNBRÖTCHEN, GEBUTTERT UND REICHLICH BELEGT

\* **Veggie** oder als Veggie erhältlich

1

## Artikel    Frisch belegt mit:

- 1-013 Zwiebelmett
- 1-014 Wurst- und Bratenaufschmitt
- 1-015 Schinkenspeck
- 1-016 Salami
- 1-017\* Schnittkäse**
- 1-018\* gekochtem Ei**
- 1-019\* Camembert**
- 1-020\* Rührei**
- 1-021\* Tomate-Mozzarella**
- 1-022 Räucherlachs
- 1-023 Matjes - ganzes belegtes Brötchen
- 1-024 Bismarck - ganzes belegtes Brötchen



# FINGERFOOD – KLEIN & FEIN

KLEINE SNACKS BLITZSCHNELL UND LECKER VON DER HAND IN DEN MUND.

\* Veggie oder als Veggie erhältlich

## Artikel

**2-001\*** *Halbes, gefülltes Ei mit würziger Eiercreme*

2-002 Party-Boulettchen hausgemacht



2-003 Boulettchen-Spieß mit Frischkäse und Kirschtomate

2-004 Minischnitzel mit Zitrone

2-005 Halbe Hähnchenkeule mit Paprika-Marinade

**2-006\*** *Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto*

**2-007\*** *Käse-Trauben-Spieß mit würzigem Gouda*

2-008\* Gefüllte Tomate wahlweise mit Fleischsalat oder \*Couscous-Salat



**2-009\*** *Obstspieß mit Ananas, Physalis und Traube*

2-010 Gabel-Rollmops mit saurer Garnitur

2-011 Hähnchenspieß „Hawaii“ mit Ananas

2-012 Garnelenspieß leicht gewürzt

**2-013\*** *Falafel-Spieß mit Paprika und Humus*

**2-014\*** *Mini-Wrap „Sweeti“ gefüllt mit Banane und Nuss-Nougat-Creme*

2-015 Mini-Wrap „Chicken“ gefüllt mit geräucherter Hühnchenbrust, Frischkäse, Salat

2-016 Mini-Wrap „Ahoi“ gefüllt mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Salat

**2-017\*** *Mini-Wrap „Veggie“ gefüllt mit Humus, Rucola, getr. Tomaten, Halloumi*



# AUS UNSEREM SUPPENKESSEL...

SUPPEN SIND SEIT JEHER DIE KLASSISCHE, DEUTSCHE VORSPEISE UND ERFREUEN SICH BEI JUNG UND ALT.

\* Veggie oder als Veggie erhältlich

3

**Artikel** 250 ml pro Person ab 10 Personen

**3-001\*** *Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln*

3-002 Kartoffelsuppe nach „Omas Rezept“

3-003 Herzhafte Linsensuppe mit Speck und Zwiebeln

**3-004\*** *Cremige Kartoffelsuppe mit Croutons*

3-005 Deftiger Erbseneintopf mit Bauchspeck

**3-006\*** *Altmärker Hochzeitssuppe*

3-007 Käsesuppe mit Lauch und Hackfleisch

**3-008\*** *Möhren-Ingwer-Suppe mit Curry*

**3-009\*** *Tomatencremesuppe mit Basilikum*

3-010 Soljanka mit Kasslerfleisch

3-011 Ungarischer Kesselgulasch vom Rind

3-012 Fischsuppe „Spreewälder Art“



**Unsere Suppeneinlagen:**

3-013 Bockwurst mit Senf und Brötchen/Baguette

3-014 Party-Wiener im Paar mit Senf und Brötchen/Baguette

3-015 Party-Knacker im Paar mit Senf und Brötchen/Baguette

3-016 Fleischklößchen

3-017\* Suppenklößchen



**Artikel** erhältlich ab 500 g/1.000 g

4-001\* **Kartoffelsalat „nach Omas Rezept“**

fein abgeschmeckt mit Gurke, Zwiebel, Apfel, Ei, feinen Kräutern und Mayonnaise

4-002\* **Kartoffelsalat „Frühlings Art“**

mit Gurke, Radieschen, Zwiebeln und feinen Kräutern, Essig, Öl

4-003 **Kartoffelspecksalat**

mit gebratenen Bauchspeek, Zwiebeln und Gurke

4-004 **Kartoffelsalat „Mediterran“**

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmaschinkenstreifen, Rucola, Essig, Öl und ital. Kräuter

4-005 **Nudelsalat „Fruchtig“**

mit Mandarinen, Erbsen, Kochschinken und Mayonnaise

4-006\* **Nudelsalat „Mediterran“**

Penne mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten

4-007 **Geflügelsalat**

mit Mandarinen, Champignons und Mayonnaise

4-008 **Rindfleischsalat**

mit Gurken, Zwiebel, Tomatensoße

4-009\* **Eiersalat pikant**

mit Gurke, Zwiebel, Mayonnaise und feinen Kräutern abgeschmeckt

4-010\* **Bauernsalat mit Feta**

Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, feine Kräuter

4-011\* **Couscous-Salat**

mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Essig, Öl

# SALATE

FRISCH, KNACKIG UND GESUND – SO SOLLTE IHR LIEBLINGSSALAT SEIN.

\* **Veggie** oder als Veggie erhältlich

4

## Artikel

### 4-012\* **Tomatensalat**

mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Essig, Öl

### 4-013\* **Bohnensalat süß-sauer**

mit Essig-Öl-Vinaigrette, Zwiebel, Petersilie

### 4-014\* **Gurkensalat klar oder mit Rahm**

mit feiner Dillnote

### 4-015 **Matjes-Häckerle**

mit Ei, Gurke, Apfel, Zwiebel und frischem Dill

### Unser Angebot:

### 4-016\* **Gemüse-Dip-Platte für 10 Personen**

mit Möhre, Gurke, Paprika, Kohlrabisticks und Radieschen



# KALTE PLATTEN

KALTE PLATTEN ERFREUEN IHRE GÄSTE DEN GANZEN ABEND ÜBER.

\* Veggie oder als Veggie erhältlich

## Artikel

**Käseplatte** Schnittkäse, französischer Camembert, Edelpilzkäse, Käsehäppchen, Frischkäse-Variationen

5-001\* für 3 bis 5 Personen

5-002\* für 5 bis 10 Personen

**Gemischte Aufschnittplatte** Schweine- und Kasslerbraten, Lachsschinken, Honigschinken, Hühnchenbrust, Salami, Schnittkäse, franz. Camembert, halbe gefüllte Eier

5-003 für 3 bis 5 Personen

5-004 für 5 bis 10 Personen

**Bratenplatte** Schweine- und Kasslerbraten, Krustenbraten, Putenbraten

für 3 bis 5 Personen

5-005 für 5 bis 10 Personen

5-006 **Fischplatte** geräucherte Makrele und Forelle, Räucherlachsrosen mit Meerrettich, halbe gefüllte Eier mit Kaviar  
für 3 bis 5 Personen

5-007 für 5 bis 10 Personen

5-008 **Räucherlachsplatte** Räucherlachsrosen fein garniert mit Dillspitzen, Zitrone und Meerrettich

für 3 bis 5 Personen

5-009 für 5 bis 10 Personen

5-010



# KALTE PLATTEN

KALTE PLATTEN ERFREUEN IHRE GÄSTE DEN GANZEN ABEND ÜBER.

\***Veggie** oder als Veggie erhältlich

5-011 **Hackepeter-Igel** (ca. 1 kg - nur Saisonware)

5-012\* **Brotkorb** mit verschiedenen Sorten Brot, Partybrötchen im Sortiment (ab 10 Personen)

5-013\* **Butterplatte** fein garniert (ab 10 Personen)

5-014\* **Tomatenbutter**

5-015\* **Kräuterbutter**

5-016\* **Zwiebelbutter**

5-017\* **Schmalztöpfchen**



# WARME SPEISEN AUS TOPF UND PFANNE

SAFTIGE BRATEN UND ANDERE LECKEREIEN VOM SCHWEIN, RIND ODER GEFLÜGEL FRISCH ZUBEREITET

**Artikel** (ab 10 Personen)

6-000 **Partyferkel auf Sauerkraut**

*im Ofen gebacken, entbeint auch für den Grill geeignet (ca. 5 - 9 kg)*

6-001 **Schinkenkrustenbraten im Brotteig**

*Schwartenbraten mariniert, gebraten und im Brotteig gebacken*

6-002 **Deftiger Kasslerbraten aus dem Nacken**

*mit Gemüse der Saison*

6-003 **Berliner Eisbein**

*auf Sauerkraut*

6-004 **Bœuf „Stroganoff“**

*Geschnetzeltes vom Rind mit Champignons und Gurkenwürfel*

6-005 **Schweineschnitzel „Tiroler Art“** saftiges Schnitzel in Panade mit

*Zwiebeln und Gouda überbacken, Röstkartoffeln*

6-006 **Schlemmerpfanne „Sau lecker“** zarte Schweinefilets in Champignon-

*rahm mit Käse überbacken dazu Brokkoli*

6-007 **Geschnetzeltes „Züricher Art“** - Schweinegeschnetzeltes in einer feinen

*Champignonsoße mit Weißwein abgeschmeckt, mit feinen Erbsen*

6-008 **Köstliche Rinderroulade nach „Mutters Rezept“** würzig gefüllt mit

*Gurke, Speck, Zwiebel in Senfmarinade und leckerem Apfelrotkohl*

6-009 **Zartes Hühnerfrikassee in Sahnesoße**

*mit Spargel, Champignons und Fleischklößchen*



# **WARMES SPEISEN AUS TOPF UND PFANNE**

**SAFTIGE BRATEN UND ANDERE LECKEREIEN VOM SCHWEIN, RIND ODER GEFLÜGEL FRISCH ZUBEREITET**

\* **Veggie** oder als **Veggie** erhältlich

6

**Artikel** (ab 10 Personen)

**6-010\*** **Pasta mit Gemüse-Bolognese**

mit frischem Basilikum und geriebenen Hartkäse

**6-011\*** **Backkartoffel mit Sauerrahm**

gebackene Kartoffel mit pikantem Sauerrahm

**6-012\*** **Kartoffel-Gratin mit Rahm**

Kartoffelscheiben in pikantem Rahm und mit Gouda überbacken

**6-013\*** **Mediterrane Gemüsepfanne**

mit Vollkorn-Nudeln

**6-014** **Makkaroni-Schinken-Auflauf**

Penne mit einer Schinken-Sahne-Soße und Gouda gratiniert

**6-015** **Lachs-Lasagne**

mit feiner Spinatfüllung

Dazu reichen wir wahlweise:

**Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße,**

**Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelpüree**



# UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

SIE ERHALTEN EIN LECKERES, AUSGEWOGENES ANGEBOT, BEI DEM GARANTIERT FÜR JEDEN ETWAS DABEI IST.

## Artikel (ab 10 Personen)

7-001 **Finger-Food-Buffet** Canapés mit Käse und Salami, Canapés mit Tomate-Mozzarella, Party-Bouletpfannchen, Mini-Schnitzel, Käse-Trauben-Spieß, Tomate-Mozzarella-Spieß, gefüllte Tomate, halbe Hähnchenkeule

7-002 **Kalte Platten-Buffet** gemischte Aufschnittplatte mit Käse-Sortiment, Bratenaufschnitt und Schinken; Rächerlachsplatte mit halben, gefüllten Eiern, dazu Brotkorb, Buttersteller sowie zwei gemischte Salate Ihrer Wahl

7-003 **Rustikales Buffet** Soljanka, Kasslerbraten aus dem Nacken, deftiger Schweinebraten in Malzbiersoße, Rinderroulade „Hausfrauen Art“, Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, bunte Gemüse-Platte, Petersilienkartoffeln, deftige Aufschnitt-Platte mit Bratenaufschnitt, Blut-und Leberwurst, herhaftes Käsesortiment, Kräuterquark, Leinöl, Bohnensalat, Kartoffelspecksalat, Apfel-Griebenschmalz, Gabel-Rollmops, Spreewälder-Gewürzgurke, Butter-Traube, Brotkorb, Rote Beeren-Grütze mit Vanille-Soße, hausgebackener Streuselkuchen vom Blech

7-004 **Richtfest Buffet** Ungarischer Kesselgulasch, Berliner Eisbein mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln, Senf-Schinkenkrustenbraten im Brotteig, Omas Kartoffel-Salat, Apfel-Griebenschmalz, 1-Meter-Brot, Spreewälder-Gewürzgurke aus dem Topf, Schokoladenpudding mit Vanille-Soße, hausgemachter Streuselkuchen vom Blech

7-005 **Kids-Buffet „ABC-Schütze“** Zucchini-Creme-Suppe mit Croutons, Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan, Kartoffel-Gemüse-Auflauf „Mediterran“, gratiniert „Mini Wrap“ „Sweetie“ gefüllt mit Banane und Nuss-Nougat-Creme, Bouletpfannchen-Spieß mit Basilikum-Pesto, Party-Schnitzel mit Zitrone, Canapés im Sortiment fein garniert, Obstplatte mit Früchten der Saison, Gemüse-Platte mit Kräuter-Dip, Wackelpudding mit Vanillesoße, Vanillepudding mit Schokoladensoße

# UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

SIE ERHALTEN EIN LECKERES, AUSGEWOGENES ANGEBOT, BEI DEM GARANTIERT FÜR JEDEN ETWAS DABEI IST.

7

## Artikel (ab 10 Personen)

- 7-006 **Klassisches Buffet** klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejulienné, Schweinemedaillons in Championsahnesoße, Rinderschmorbraten in Rotweinsoße dazu Prinzessbohnen und Blumenkohl, Petersilienkartoffeln, bunte Gemüse-Reis-Mischung, Kartoffel-Gemüse-Gratin, Käseplatte, Schinkenplatte, Braten-Aufchnitt-Platte, Fischplatte mit halben, gefüllten Kaviar-Eiern, Tomaten-Mozzarella-Salat, Frühlings-Kartoffel-Salat, Obstkorb, Butter-Traube, Brotkorb, Zitronen-Creme, Mousse-au-chocolat
- 7-007 **Grill-Buffet** (Grillgut als Rohware) Rostbratwurst, mariniertes Schweinenacken, marinierte Hähnchenbrust, Grill-Käse, Wildlachs auf Gemüsebett im Päckchen mit frischen Kräutern, Backkartoffel mit Zaziki, Senf, Ketchup, Kräuter-Dip, Nudelsalat „Mediterran“, Bauern-Salat mit Feta, „Omas Kartoffelsalat“, Kräuterbutter, Brotkorb, Obstplatte mit Ananas und Melone



**Artikel** (ab 10 Personen)

- 8-001 **Rote Grütze mit Vanillesoße**
- 8-002 **Zitronencreme fein garniert**
- 8-003 **Schokoladenmousse mit Orangensoße**
- 8-004 **Bayrisch Creme mit Himbeermus**
- 8-005 **Kirschjoghurt fein garniert**
- 8-006 **Schokoladenpudding mit Vanillesoße**
- 8-007 **Grießpudding mit Himbeersoße**
- 8-008 **Wackelpudding mit Vanillepudding**
- 8-009 **Obstplatte mit Früchten der Saison**
- 8-010 **Großer Obstkorb mit Früchten der Saison**



- 8-011 **Hausgebackener Blechkuchen verschiedene Sorten (auf Anfrage)**
- 8-012 **Torten verschiedene Sorten (auf Anfrage)**
- 8-013 **Klassische Petit Fours verschiedene feine Törtchen**
- 8-014 **Feingebäck (Kekse) oder Salzgebäck in einer Knabberschale**



# Sie wählen – wir liefern Essen auf Rädern



[www.vs-hts.de](http://www.vs-hts.de)

Infos unter:  
**03375/2151293**

ESSEN AB  
**ab 4,80 €**  
LIESEN AB



**VS Haus-Technik-Service**  
GEMEINNÜTZIGE GMBH  
Ein Unternehmen der VOLKSOLIDARITÄT



# ANFAHRT UND LIEFERBEDINGUNGEN

## Anfahrtskosten

### Artikel      Entferungen

### Preis inkl. MwSt.

**15-001 pro gefahrener km\***

**\*Hin- und Rückfahrt**

**1,45 €**

Unsere Anfahrtspauschalen gelten seit dem 01.01.2025 ab Rosa-Luxemburg-Straße 144-148, 15732 Schulzendorf.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**1. Auftragsannahme:** Der Kunde erhält nach Beratung (persönlich oder telefonisch) ein Angebot mit Preisen für die gewünschten Leistungen. Das Angebot gilt nur in seiner Gesamtheit. Erfolgt innerhalb der vereinbarten Frist keine Bestätigung, verliert es seine Gültigkeit. Bei kurzfristigen Anfragen, weniger als 14 Tage muss die Bestätigung innerhalb 24 Stunden erfolgen. Mit der schriftlichen Bestätigung erkennt der Kunde auch die nachstehenden Geschäftsbedingungen an.

**2. Lieferung:** Auf Wunsch des Kunden werden die Waren geliefert. Die vereinbarten Anlieferungszeiten sind Richtwerte. Abweichungen bis zu 30 Minuten (vorher/nachher) gelten als vereinbart. Bei Betriebsstörungen, wie z.B. Stromausfall, behalten wir uns eine Ersatzlieferung vor. Umstände, die eine Lieferung unmöglich machen (Wetterbedingungen, Unfall, Höhere Gewalt, behördliche Maßnahmen) entbinden uns von der Leistungspflicht.

**3. Leihgeräte/Reklamation:** Wir bitten darum, das mitgelieferte Geschirr in sauberem und funktionsfähigem Zustand innerhalb von 3 Werktagen nach Veranstaltung zurückzugeben. Eine Abholung kann gegen Erhebung der Fahrkostenpauschale vereinbart werden. Bei defekten und nicht gereinigten Geräten behalten wir uns vor, die Reinigung oder den Wiederbeschaffungswert in Rechnung zu stellen. Speisereste sind vom Kunden zu entfernen. Gegen eine Entsorgungsgebühr von 50,00 € erledigen wir das auch gerne für Sie. Wir kalkulieren die Quantität der Speisen auf Grund der Angaben des Kunden nach Erfahrungswerten. Reklamationen sind innerhalb 24 Stunden ab der Lieferung durch den Kunden schriftlich oder telefonisch mitzuteilen. Für unzutreffende Mengen und nicht sachgemäßen Umgang mit der Ware durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

**4. Rücktritt/Zahlungsbedingungen:** Alle Preise sind Brutto-Preise. Ein Rücktritt bis 21 Tage vor Leistungsbeginn ist möglich. Die bis zu diesem Zeitpunkt vereinbarte Anzahlung wird in voller Höhe abzgl. einer Bearbeitungsgebühr von 30,00 € erstattet. Erfolgt der Rücktritt 14 Tage oder kürzer vor Lieferbeginn, so ist das volle Entgelt von Ihnen mit der bis dahin angegebenen Personenzahl zu zahlen. Der Rücktritt vom Auftrag bedarf der Schriftform. Bei Stornierung eines Auftrages im Warenwert von 200,00 € und Firmen-Caterings ist eine Stornierung des Auftrages bis 72 Stunden vor Liefertermin möglich. Eine spätere Reduzierung der bestellten Personenzahl oder Stornierung ist dann nicht mehr möglich. Bei einer Stornierung eines Auftrages ab Warenwert von 150,00 € fallen immer Bearbeitungsgebühren in Höhe von 25,00 € an. Zahlungen werden mit Rechnungslegung innerhalb der angegebenen Frist und ohne Skonto fällig.

**5. Eigentumsvorbehalt:** Die Ware bleibt bis zur Begleichung sämtlicher Forderungen unser Eigentum.

**6. Datenschutz:** Wir behandeln Ihre Daten absolut vertraulich und geben diese nicht an Dritte weiter.

**7. Sonstiges:** Eine Auflistung von Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie bei unserer Küchenleitung.

# WIR LIEFERN NACH:

UNSERE LIEFERGEBIETE FÜR DEN PARTYSERVICE



# Haus und Garten - wir packen es an.

Ob Rasen mähen, Hecke schneiden, Zaun setzen, Möbel aufbauen, Entrümpeln oder Umzugsservice. Unser professionelles Team unterstützt Sie in Ihrem Zuhause.



[www.vs-hts.de](http://www.vs-hts.de)

# VS Haus-Technik-Service

GEMEINNÜTZIGE GMBH

Ein Unternehmen der Volkssolidarität Bürgerhilfe e.V.



Kirchplatz 11  
15711 Königs Wusterhausen

Telefon: 033 762 / 22 53 204

Telefax: 033 762 / 22 53 323

[partyservice@vs-hts.de](mailto:partyservice@vs-hts.de)  
[www.vs-hts.de](http://www.vs-hts.de)

Buffets  
Glass



Die nächste Party  
kommt bestimmt ...  
**Partyservice**

Die nächste Party  
kommt bestimmt ...  
**Partyservice**

Die nächste Party  
kommt bestimmt ...  
**Partyservice**