



„Sommer, Sonne, Sonnenschein“

DIE TEMPERATUREN STEIGEN UND WIR HEIZEN IHNEN MIT UNSERER BRANDNEUEN

*** SOMMER-SPEZIAL-KARTE! *** ORDENLICH EIN!

LASSEN SIE ZUHAUSE DEN HERD KALT UND VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE
LIEBSTEN MIT UNSEREN SOMMERLICH-LEICHTEN SPEISEN

* AB 01.JUNI 2025 *

Vorspeisen, Fingerfood und Suppen

Preise pro Person

Vitawraps mit Ruccola, Zucchini und grilled Turkey (portioniert in 4 mundgerechte Stücke)	8,50 €
Sommerwraps -vegie- mit mediterranem Gemüse und Feta (4 Stücke)	8,50 €
Wraps -vegie- mit mariniertem Couscous, Tzatziki und Gurke (4 Stücke)	8,00 €
Wraps -vegan- mit pikanter Bulgurfüllung und Granatapfelsirup (4 Stück)	8,00 €
Partyplatte -new-: Tacoschnitzel, Piccatas, Satés, Meatballs, Putenwraps	10,00 €
Pollo Tonnato (pochierte Putenbrust an Thunfischsauce mit Zitrone und Kapern	12,50 €
Antipasti -verdura-: mediterrane Gemüse mariniert und gegrillt, Auberginenröllchen, Oliven, gefüllte Champignons	12,50 €
Auberginencarpaccio mit Hüttenkäse, Honig und Thymian	10,50 €
Fischauswahl „klassisch“ mit 2erlei Lachs, Forellenfilet, Matjesröllchen	13,50 €
Fischauswahl „exklusiv“ mit 2erlei Lachs, Lachsrolle, Thunfischwrap und Forellenfilet	17,50 €
Brötchenauswahl -aus hauseigenem Sauerteig-	2,50 €
Brotkorb -mixed- Brötchenauswahl, Baguette, Focaccia	3,50 €
Fingerfood -beach vibes-:	16,50 €
Sommerwraps mit grilled Turkey, Garnelenspießchen, Sommerrolle, Tomate-Mozzarella-Stick, Mini-Bowl mit Glasnudelsalat, Cevapcici-Röllchen	
Fingerfood -vegetarisch-:	15,50 €
Fetazigarre, Auberginenröllchen, Bruschetta -classic-, Käse-Cocktail-Bällchen, Veggie-Wraps mit Couscous-Tzatziki-Gurke, Mini-Orzo-Salat	
SUPPEN (0,3 Liter/pro Portion):	
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Schmand	6,50 €
Gazpacho „Andaluz“ (erfrischende kalte Sommersuppe mit Paprika, Gurke, Tomate pikant abgeschmeckt)	6,70 €

S. 1



Warme Speisen/ Hauptgerichte

vom Schwein:

Preise pro Person

CORDON BLEU (1 Stück) mit Schinken und Käse, dazu sommerlicher Kartoffelsalat	12,50 €
RÖMISCHER FLEISCHTOPF mit 3erlei Paprika -geschmort-, dazu Fusilli	13,50 €
SPIEßBRATEN (gebratener Schweinenacken) mit Schmorzwiebeln, warmer Speckkartoffelsalat und Sahnakrautsalat	15,00 €
SCHNITZEL ÜBERBACKEN (2 Stück) mit Tomate-Mozzarella, dazu Kartoffelgratin	17,50 €
GESCHNETZELTES in Schnittlauchrahm mit Butterspätzle und saisonaler Salatauswahl	17,50 €
SCHWEINEFILET „Romana“ mit Schinken und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	19,50 €

Vom Geflügel:

HÄHNCHEN-INVOLTINI mit Hüttenkäse-Füllung auf Tomaten-Gnocchi	14,50 €
POULARDENBRUST gefüllt mit Feta auf Ratatouille, dazu Pfannendrillinge	19,00 €
SCHNITZEL (Pute/ 2 Stück) überbacken mit Tomate-Mozzarella, Rosmarinkartoffeln	18,50 €
HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA“ mit Paprika, Sprossen und Lauch, dazu Woknudeln	19,00 €
LEMON-CHICKEN mit Zitronengras, Kokos, Gemüsestreifen, halbwilder Reis	16,00 €
NUDELPFANNE mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Paprikarahm, dazu gemischter Salat	19,00 €
GEFLÜGEL-CURRYWURST in hauseigener Sauce (1 Stück, geschnitten)	3,50 €

Vom Rind/ Kalb:

ALBONDIGAS (5 Stück) in würziger Gemüsesalsa, dazu Patatas bravas und Aioli	16,50 €
RINDERSCHMORBRATEN, Butterspätzle und Marktgemüseauswahl	19,50 €
BRASSATO in Barolo mit Schmörkes und Pfannengemüse	19,50 €
RINDERFILET „Stroganoff“ in Champignon-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	29,50 €
ROASTBEEF mit Kräuterkruste, Sc. Bearnaise, Kartoffelgratin, Saisongemüse	28,50 €
ZÜRICHER Kalbgeschnetzeltes mit Rösti-Ecken und Gemüseauswahl	27,50 €

S. 2



Preise pro Person

Fisch:

SCHOLLENFILETRÖLLCHEN mit Gemüsestreifen gefüllt in Chablisrahm, Pappardelle	28,50 €
SEEZUNGENFILET mit Parmesan-Kräuter-Kruste, Kartoffelstampf, Saisongemüse	31,50 €
NUDELPFANNE in Pestorahm mit Lachswürfeln und Spinatkugeln	26,00 €
LACHSTRANCHE auf Blattspinat, Kartoffelgratin und Marktgemüse	29,50 €

Vegetarisch:

Spaghetti „Genovese“ mit Pesto, Kartoffeln und Bohnen (auch vegan möglich)	14,50 €
Kartoffelscheiben "Greek Style" mit Feta, dazu grüner Salat	14,50 €
GNOCCHIPFANNE mit Tomatensauce Spinat und Mozzarella	14,50 €
BANDNUDELN in Curryrahm mit Wokgemüse	14,50 €
TAGLIATELLE in Linsen-Soja-Bolognese, Parmesan	14,50 €

Salate/ Desserts

Salate:

Nudelsalat -italy- mit Gemüsewürfeln, Vinaigrette, Pesto	4,90 €
Spaghettisalat mit Nuss-Petersilien-Pesto	4,90 €
Salatschüssel -saisonal- mit Croutons und Dressing	4,90 €
Glasnudelsalat -Asia- mit Chilisauce	4,90 €
Tomate-Ruccola-Parmesan (mit Essig-Öl und Gewürzen)	4,90 €
Sommersalat mit Spitzpaprika, Karotte und Blattpetersilie	4,90 €
Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Sauerrahm)	4,50 €
Veggiebowl mit buntem Salat, Reis, Falafelbällchen, Sesam-Dressing	6,50 €
Hirtensalat mit Olive und Feta	6,00 €
Bulgursalat mit Melone und Minzquark	6,00 €

Dessert (in Schalen, gegen Aufpreis von 0,40 €/pro Stück auch in Einzelportionen möglich):

Buttermilchcreme mit Zitrone	4,50 €
Schokocreme mit Minz-Zucker	4,50 €
Joghurtbecher mit Obstsalat	5,50 €
Kirsch-Vanille-Quark mit Nusskrokant	4,50 €
Panna Cotta mit Pfirsichmark	4,50 €
Cappuccinocreme	4,50 €
Bayerische Creme mit Erdbeermark	4,50 €
Vanille-Aprikosen-Creme mit Amarettin crunch	4,50 €
Käseauswahl -international-	13,50 €

S. 3



Das kalt-warme „Geburtstagsbuffet 75“
-Let's celebrate! 75 Jahre in Rheinhausen- (ab 10 Personen)



kalter Buffetteil „Oldies but Goldies“:

Brotzeitplatte mit Krüstchen, Mettwurstchen, Minifrikadellen, Gouda, Camembert, Schinken oder kaltem Braten, Trauben, Cornichons, Salzgebäck, u.a.

Salate (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Sommerlicher Kartoffelsalat (ohne Mayo), gemischte Salatschüssel mit separatem Dressing, Sahnekrautsalat

Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen, dazu Kräuterbutter

18,50 €/ pro Pers.

Zusätzlich mit warmem Buffetteil: (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Spießbraten mit Schmorzwiebeln, dazu Schmorke mit Speck und Zwiebeln, Schweineschnitzel überbacken mit Broccoli und frischen Champignons, dazu Kartoffelgratin

Düsseldorfer Biersenfbraten mit Butterspätzle

Vegetarische Alternative (falls gewünscht):

Sommergratin mit Kartoffeln, Ofengemüse und Hirtenkäse

26,50 €/ pro Pers.

Das Sommer-Buffet „Vitale“ (1) -gesund & leicht- (ab 15 Personen)



kalter Buffeteil:

Veggie-Wraps mit Grillgemüse und Feta,
Putenwraps mit Grillpute, Ruccola und Kräuterfrischkäse

Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit Sprossen, Nüssen und Röstbrot, dazu
Dressing und Dip

warme Gerichte -wahlweise- (1 Geflügelgericht und 1 Vegetarisches Gericht):

Lemon-Chicken mit Zitronengras, Kokos, Gemüsestreifen, halbwilder Reis **oder**
Hähnchengeschnitztes „Asia“ mit Paprika, Sprossen, Lauch, dazu Woknudeln

Vegetarisch:

Gnocchipfanne in Tomatensauce mit Ratatouille **oder**
Spaghetti „Genovese“ mit Pesto, Kartoffeln und Bohnen

Dessert:

Kirsch-Vanille-Quark mit Nusskrokant,
Cappuccinocreame

26,50 €/ pro Pers. (50% Geflügel-Hauptgang/ 50% vegetarisch)

28,50 €/ pro Pers. (100% Geflügel-Hauptgänge)



Unser Sommer-Barbecue „Be your own Grillmaster“ (2)
–wir bereiten alles für Ihre Grillparty vor &
Sie legen zuhause am eigenen Grill nach- (ab 20 Personen)



Fleisch „Classics“ (3,5 Teile/ pro Pers.):

Grillwürstchen, Mettwurstchen, Nackensteaks "provencale", Koteletts,
Lummerscheiben, Hähnchenbrustfilet in hauseigener Marinade

Salate -wahlweise- z.B:

Coleslaw (amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Sauerrahm), Tomate-
Ruccola-Parmesan, Hirtensalat mit Feta und Oliven, Spaghettisalat mit Nuss-
Petersilien-Pesto, Bulgursalat mit Wassermelone und Minzquark

Gemischter Brotkorb mit Brötchen und Baguette,
Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Paprikadip

28,50 €/ pro Pers.

Erweiterung „optional“ (ab 5 Portionen möglich):

Rumpsteak (180 g)	pro Portion 11,50 €
Lammkoteletts (180 g)	pro Portion 13,50 €
Lachssteak (180 g)	pro Portion 13,50 €
Saganaki (vegetarisches Päckchen mit Feta und Gemüse)	pro Portion 5,50 €
Barschfilet in Kräuterfolie (180 g)	pro Portion 10,50 €
Garnelenspieß (ca. 90 g frisch)	pro Stück 5,50 €
Baked Potatoes mit Sour Cream	pro Portion 3,50 €
Warmer Speckkartoffelsalat	pro Portion 4,50 €
Kartoffelgratin	pro Portion 4,50 €

Das kalt-warme Buffet „Summer Selection“ (3) -verlässlich und immer eine gute Idee- (ab 15 Personen)



kalter Buffeteil:

Partyplatte mit Cevapciciröllchen, Geflügelspießen mit Knusperpanade,
Schnitzelchen (vom Schwein) -classic-, Putenwraps
Fingerfood -vegetarisch- mit Spinatyufka, Tomate-Mozzarella-Sticks,
Veggiwrap mit Grillgemüse, Frühlingsröllchen, Falafel

Salate -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Reisnudelsalat, frische Salatschüssel, Drillinge in Gemüse-Vinaigrette

warme Gerichte -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Schweineschnitzel überbacken mit Tomate-Mozzarella,
Schweinefilet in Schnittlauchrahm,
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat,
Düsseldorfer Biersenfbraten,
Beilagen -wahlweise-: Butterspätzle, Kartoffelgratin, Schmorke mit Speck und
Zwiebeln

Vegetarische Alternative (falls gewünscht):

Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Croutons und Käse gratiniert oder
Tagliatelle in Curryrahm mit Wokgemüse

Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen

Dessert:

Buttermilchcreme mit Zitrone, Joghurtsahne auf Pfirsich-Himbeer-Kompott

33,50 €/ pro Pers.

Das kalte Buffet „Summertime“ (4) -sommerlich & modern- (ab 25 Personen)



Kleine Tapas-Auswahl:

Kräuter-Tortilla -veggie-, Fetazigarren, Serranoschinken an Honigmelone,
Bratpaprika, Manzanilla-Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Garnelenspießchen,
Sardellenfilets -mariniert-
Veggiewraps mit Couscous, Tzatziki und Gurke,

Partyplatte -new-:

Tacoschnitzel, Piccatas (Schnitzel mit Parmesanpanade), Geflügelspieße,
Meatballs in pikanter Tomatensauce, Wraps mit Grillpute und Ruccola

Salate -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Bulgursalat mit Melone und Minzquark,
Grillgemüsesalat mit Röstmais und Kernen,
Sommersalat von Spitzpaprika, Karotte und Blattpetersilie,
Ackersalat mit Hähnchenbruststreifen

Dessert: -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Vanille-Aprikosencreme mit Amarettini-Crunch,
Tiramisu mit Erdbeeren

Gemischter Brotkorb, Fladenbrot mit Aioli und kleine Käseauswahl

37,50 €/ pro Pers.

Das kalt-warme Buffet „Bella Italia“ (5) -italienisch & fein- (ab 15 Personen)



kalter Buffeteil:

Antipasti -verdura-: mediterrane Gemüse mariniert und gegrillt,
Auberginenröllchen, Oliven, gefüllte Champignons
Pollo Tonnato: pochierte Putenbrust an Thunfischsauce mit Zitrone und Kapern

Salate:

Tomate-Ruccola-Parmesan,
Veggie-Bowl

warme Gerichte -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Brassato vom Rind in Barolo,
Schweinefilet „Romana“ mit Schinken und Salbei
Poulardenbrust gefüllt mit Feta auf Ratatouille,
Nudelpfanne in Pestorahm mit Lachswürfeln und Spinatkugeln,
Beilagen -wahlweise-: Gemüseauswahl „mediterran“
Rosmarindrillinge, Tagliatelle

Vegetarische Alternative (falls gewünscht): Gnocchi in Tomatensauce mit
Grillgemüse

Gemischter Brotkorb, Ciabatta und kleiner Käseauswahl

Dessert -wahlweise- (Anzahl abhängig von der Personenzahl):

Panna Cotta mit Pfirsichmark, Tiramisu, Grappacreme

39,50 €/ pro Pers.

Geschirr/ Besteck

Hauptgangteller und Besteck	2,00 €/pro Gedeck
Nachstischteller mit Löffel	1,00 €/pro Gedeck
Kaffeegeschirr, komplett (Tasse/Untertasse/Kaffeelöffel/Kuchenteller/Kuchengabel)	3,00 €/pro Gedeck
Suppengedeck, komplett (Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel)	1,50 €/pro Gedeck

Pro Gedeck erheben wir grundsätzlich eine Spülgebühr von 0,50 €

(unser gewohnter Speisenprospekt, Flyer und jegliche Sonderkarten sind für die Zeit vom 01.06. bis 01.11.2025 außer Kraft gesetzt)

**Mit Erscheinen dieser Speisenauswahl (Seite 1 bis Seite 13) verlieren
ALLE vorherigen Angebote, Karten und Flyer vom Partyservice Ettwig ihre
Gültigkeit!**

Stand 01.06.2025

Berthold Langhoff, Partyservice Ettwig

Achtung !!!

**Bei Bedarf, von Geschirr und Besteck, verändert sich, Ihr
Rechnungsbetrag (Mehrwertsteueränderung von 7 auf 19% / siehe
hierzu Seite 13, unter k)**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, bei unseren Mitarbeitern (Gabriele Langhoff, Berthold Langhoff und Alexandra Wulf).
--



Das Kleingedruckte.... Die AGB's vom Partyservice Ettwig

a) Vertragsabschluss

Bei einer Auftragserteilung/ Bestellung/ Angebotsannahme werden durch den Besteller/Kunden ausdrücklich unsere Geschäftsbedingungen in vollem Maße anerkannt.

Diese Allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Leistungen des Partyservice Ettwig (Speisen/Equipment/Fahrtkosten/Auf-Abbauhilfen/ Reinigung, usw.).

Die Ausführung Ihrer Bestellung wird durch die Angabe Ihrer genauen Anschrift fixiert und erleichtert. Bitte nennen Sie uns immer auch die Lieferadresse, falls abweichend. Vergewissern Sie sich, das richtige Datum, und die richtige Uhrzeit genannt zu haben. Bestellungen können Sie bei uns im Büro aufgeben. Natürlich nehmen wir Ihre Wünsche auch telefonisch entgegen. Außerhalb unserer Öffnungszeiten besteht ebenfalls die Möglichkeit unter www.party-service-ettwig.de oder info@party-service-ettwig.de eine Bestellung /Anfrage zu hinterlassen.

b) Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen. Es muss jedoch mit Verspätungen gerechnet werden. Hierfür übernehmen wir keine Haftung! Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit / Verzögerungen sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

c)Mängelrüge

Der Besteller hat die Ware nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferant ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen, erst später beanstandet werden (ohne uns die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben). Für unsachgemäße Lagerung (z.B. Kühlkette unterbrochen, Frost) durch den Kunden, übernehmen wir keine Haftung.

d)Ausstattungs-Zubehör

Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in gereinigtem Zustand, zu unseren Geschäftszeiten, an uns zurückzugeben. Besteht keine Möglichkeit der Reinigung, wird diese, je nach Aufwand in Rechnung gestellt. Nach Vereinbarung kann ebenfalls eine Abholung gegen Berechnung erfolgen. Bitte gehen Sie vorsichtig mit den Ihnen überlassenen Gegenständen um. Auf keinen Fall Scheuermittel oder Drahtschwämme zur Reinigung verwenden! Für die leihweise zur Verfügung gestellten Menü- und Buffetgegenstände jeglicher Art haftet bei Verlust oder Beschädigung der Kunde.

e) Zahlungsbedingungen

Ist nichts Anderes vereinbart, wird nach Erhalt Ihrer Ware in Bar und ohne Abzug bezahlt. Kartenzahlungen sind bei uns (auch im Büro) nicht möglich! Nach Vereinbarung kann der Rechnungsbetrag natürlich auch überwiesen werden. Wir behalten uns vor, bei Veranstaltungen in jeglicher Größenordnung eine Akontorechnung (Anzahlung) in Höhe von bis zu 60% der vereinbarten



Leistungen, zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer auszustellen. Um Sie fristgerecht beliefern zu können, ist ein pünktlicher Eingang Ihrer Anzahlung auf unserem Konto unbedingt erforderlich!

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass bei einer Unterschreitung der Mindestpersonenzahl bei jeglichen Buffets ein Aufpreis von 20 % pro Person entsteht.

Anzahlungsfristen:

Bei zu erwartenden Rechnungsbeträgen bis 1000 € -- Geldeingang bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung.
Bei zu erwartenden Rechnungsbeträgen von 1000 € -- 2000 €- G.-eingang bis 10 Tage vor Ihrer VA.
Bei zu erwartenden Rechnungsbeträgen von 2000 € -- 3000 €- G.-eingang bis 15 Tage vor Ihrer VA.
usw.

(Veranstaltungstag nicht mitgerechnet! Maßgeblich ist der Bruttoendpreis. Anzahlungen werden nicht verzinst!

f) Kündigung/Stornierung

Der Kunde ist jederzeit berechtigt seine Bestellung zu stornieren! Kündigt der Besteller also seine Veranstaltung ohne dass der Partyservice Ettwig ihm einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat der Partyservice Ettwig Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor der Veranstaltung storniert, behält der Partyservice Ettwig sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% des vereinbarten Rechnungsbetrages vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind 50% der Vergütung, bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig.

Hierbei handelt es sich um potentielle Umsatzausfälle die jegliche Sachleistungen (Ware) an den Besteller ausschließen.

g) Änderungen

Sollten Änderungen für bereits bestellte Essen vorgenommen werden, so informieren Sie uns bitte rechtzeitig. Da wir bemüht sind, Ihnen frischeste Waren zu liefern, kaufen wir erst bis zwei Werktage vor Ihrer Veranstaltung ein. Unsere Einkaufsplanung muss allerdings, vier Werktage vor Lieferung abgeschlossen sein, um sicher zu gehen, alle Lebensmittel für Ihr Buffet auch pünktlich zu erhalten! Bei Änderungsmitteilungen bis vier Werktage vor Ihrer Lieferung können wir auf Ihre Wünsche eingehen.

(Bsp.: Ihre Veranstaltung ist Samstag, somit können Sie bis Dienstag, 12.00 Uhr reduzieren)

Wir versuchen auf Erhöhungen der Personenzahl auch 24 Std. vor Ihrer Veranstaltung noch einzugehen, sofern möglich!

h) Fahrtkosten

Unsere Fahrtkosten ergeben sich, nach Umfang und Aufwand, der jeweiligen Bestellung. Die Preise werden Ihnen selbstverständlich im Vorfeld mitgeteilt.



ABHOLUNGEN sind grundsätzlich kostenpflichtig und werden nach Fahrtaufwand berechnet!

I) Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Teile Duisburg, Amtsgericht Duisburg

J) Deklarationspflicht:

Gerne informieren wir Sie persönlich über die, in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

Eine entsprechende Liste kann ebenfalls eingesehen werden.

k) Mehrwertsteuer-Anpassung, bitte beachten Sie:

Sämtliche Speisenpreise beinhalten, die derzeit gesetzliche festgelegte Mehrwertsteuer, im Außer-Haus-Verkauf von 7 %. Falls Sie eine Dienstleistung (Personal), Equipment (Geschirr / Besteck) oder Getränke benötigen, sind wir gesetzlich dazu verpflichtet, Ihnen 19 % MwSt. in Rechnung zu stellen und dementsprechend abzuführen. Wir weisen daher ausdrücklich darauf hin, dass sich dadurch der Rechnungsendbetrag um 12 % erhöht.

