

Basta

FOOD COMPANY

Herzlich willkommen

Auf den folgenden Seiten können Sie sich einen Überblick über unsere zahlreichen Angebote und Veranstaltungs-pauschalen verschaffen.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre ganz eigenen Wünsche und Vorstellungen einbringen.

Sie haben auch die Möglichkeit aus all unseren Angeboten ihr Wunschbuffet zusammenzustellen.

Ganz egal ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Wunschlokation.

Wir liefern zu jedem Anlass Ihr Wunschmenü.

Wir bieten für jede Veranstaltung das passende Angebot,
individuell

auf Sie zugeschnitten. Von der Suppe, über festliche Buffets,
bis zu

mehrgängigen Menüs oder Fingerfood.

Sprechen Sie uns an, gemeinsam realisieren wir Ihre Feier.



Ihr Basta-Team

Manuel Debiel & Sarah Sorsch

Schützenhofstr. 62 · 26180 Rastede ·

Tel. 015117268250 ·

info@bastaundgut.de - www.bastaundgut.de

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Die folgenden Menüs und Buffets sind Beispiele und können ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

Basta Classic Buffet

Ofenbaguette mit 2erlei Dip nach Wahl

KALTE VORSPEISEN

Antipasti-Spezialitäten: Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven, Peperoni, teilweise mit Frischkäse gefüllt

KALTE VORSPEISEN (VEGETARISCH)

Kirschtomaten und Mozzarellabällchen mit Basilikum
Cous-Cous Salat mit knackigem Gemüse, Hirtenkäse und orientalischen Gewürzen

Honigmelone mit Rohschinken und Fruchtsenf

WARME VORSPEISEN

Hähnchenspieße mit Erdnuss- und Chillisauce | Datteln im Speckmantel

asiatische Hackbällchen | Scampis im Knsupermantel

Vegetarisch & Vegan: Frühlingsrollen und Falafel

WARME SPEISEN

Toskanisches Hähnchen an pikant, würziger Tomatensauce mit Schmorgemüse dazu Rosamarinkartoffeln

Schweinefilet mit Ziegenkäse-Chilitopping, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Gebratener Lachs und Garnelen auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Krustentiersauce

DESSERT-VARIANTEN

Mousse au Chocolate, cremiges Tiramisu und Fruchtkompott

Ab 30 Personen... 41,90€

CATERING & FEINKOST
MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Natürlich vegan

Natürlich vegan Lecker...Buffet

als Wahlbuffet

Brot & Dips zur Wahl

Brotauswahl und verschiedene Dips,
wie z.B. Avocadocreme, Hummus, Mandeldip
Dattel-Dip, Antipasticreme, Erbsen-Minze, Harissa Kokos

vegane Suppe zur Wahl

wie z. B. Tomate-Orangensuppe, Kokoscurrythai, Pilz-Mandel
Brokkoli-Kokos-Cashew, Minestrone, grünes Balicurry

Vorspeisen zur Wahl

- Antipasti-Spezialitäten mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Kräutersaitlingen, Spitzpaprika mariniert mit frischen Mittelmeerkräutern, Knoblauch und Palmbütenzucker
- Quinosalat mit Feta, geräuchertem Tofu, Mungobohnen, Süßkartoffel und Paprika
- Rotkohlsalat mit gerösteten Nüssen, Balsamico und Cranberrys
- Bulgursalat mit allerlei frischem Gemüse, Minze, Grünerbsen und weißem Balsamico und Chili süß-sauer
- Süßkartoffelsalat mit Orangen, gerösteten Mandeln und Zitronenolivenöl
- Kirchererbsen mit gebratenem Blumenkohl, Champignons und Koriander in Kokosjoghurtdressing
- Pesto Brotsalat mit geröstetem Ciabattamit Kirschtomaten und gegrillter Zucchini mit veganem Käse
- Kürbis-Maissalat mit Kokoschips und Chili in Dill-Joghurtdressing
- Quinoasalat mit Frühlingslauch, Tomaten, Radieschen, Petersilie, Zwiebeln und Apfel in Balsamico-Agavendressing
- Schwarze Linsen Süßsauer mit bunten Bohnen, Gurke und Lauch in Paprikacreme
- Rote Beetesalat mit Sonnenblumenkernen und Knobli

gerne auch eigene Ideen

HAUPTSPEISEN zur Wahl

1. Kartoffel-Kürbisbratlinge mit Muskat und Oregano
2. Sellerie Cordon Bleu gefüllt mit Salbei und Vegankäse, paniert mit Panko-Röstzwiebel
3. Gemüse-Lasagne mit veganer Pasta Gemüse-Bolognese
4. Gemüsebällchen gebacken aus Pastinake, Mais und Erbsen, orientalisch gewürzt
5. Frittiertes Auberginen-Curry in Estragon-Kokos-Sauce
6. Tomatenfallafel mit Minz-Kokos-Joghurt
7. Surinam-Bohnen mit Erdnuss-Crumble, geröstetem Kokos & Chili
8. gebratener Tofu mit asiatischer Sojasauce, schwarzen Bohnen, Mungbohnen sprossen, Chili und Sesam
9. Gelbes Thai-Curry mit Gemüsewürfel, Kokosmilch und gebackener Kochbanane on Top
10. Bunte Rüben aus dem Ofen mit BBQ-Gewürzen & Paprika
11. Gerösteter Brokkoli mit Knoblauch, Cashew, Chili und Olivenöl
12. Basmatireis mit getrockneten Blüten und Orangenöl
13. Kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern, orientalischen Gewürzen und Meersalz

DESSERT zur Wahl

Frische Früchte frisch geschnitten | Mousse au Chocolate zartbitter
Vanille-Mandelcreme mit Fruchtkompott | Apfelcrumble mit
Vanillecreme, Himbeertraum mit Kokoscreme, Vanilleerdbeeren,
Melonensalat mit Minze und Tonkabohnensirup

Serviert als Buffet...ab 50 Pers. : 45,50 €/Person

SELBST ZUSAMMEN STELLEN:

Brotauswahl mit 3 vers. Dips zur Wahl

6 Vorspeisen zur Wahl inkl. Antipasti oder 7 Vorspeisen
zur Wahl ohne Antipasti

4 Hauptgänge zur Wahl und 2 Desserts zur Wahl

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Hochzeits-Bufferet (Premium)

VORSPEISEN

- Antipasti-Spezialitäten von Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons mit Kräutern und Blasamico eingelegt
Peperoni und Oliven teilweise gefüllt mit leckerem Frischkäse
 - Datteln im Speckmantel lecker gebraten warm
- Kirschtomaten & Mozzarellakugeln mit Zwiebeln und Basilikum
- Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle und Makrele, Scampi,
 - Hähnchenspieße mit Erdnusssoße & Frühlingsrollen warm
 - Bruschetta mit Tomate und Feta überbacken
 - Honigmelone mit Serranoschinken & Feigensenf
 - Entenbrust mit Cumberland sauce
 - Asiatische Hackbällchen mit Sesam und Soja
 - Käseplatte mit Trauben & fruchtigem Feigensenf
 - kleine Ziegenkäse im Schinkenmantel gebraten kalt
- Vitello Tonnato gek. Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

WÄRME SPEISEN

Toskanisches Hähnchen in würzig, pikanten Tomatensauce mit Schmorgemüse

Ibizenkischer Lammbraten in einer kräftigen Rotweinsauce

Gebratener Fischfilets & Garnelen auf Gemüsetagliatelle mit Krustentiersauce

Filet vom Strohschwein mit ital. Schinken & Bergkäse überbacken

Kleine Kräutersteaks von der Rinderhüfte auf Champignons mit Pfefferrahmsauce

BEILAGEN

Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse mit grünen Bohnen

DESSERT

Mousse au Chocolate von weißer und dunkler Schokolade,
cremiges Tiramisu, Fruchtkompott der Saison und frische Früchte

Ab 50 Personen... 56,90 €/Person

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Sommer-Bufferet

Ofenbaquette mit 2 Dip zur Wahl

Vorspeisen

- Antipasti-Spezialitäten von Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons mit Kräutern und Blasamico eingelegt
Peperoni und Oliven teilweise gefüllt mit leckerem Frischkäse
Datteln im Speckmantel lecker gebraten
Tomate-Mozzarellakugel mit Basilikum und Zwiebeln
Knusprige Chickenwings & kleine Frühlingsrollen
Hähnchenspieße mit Sweet-Chilisauce
- Honigmelone mit Serranoschinken & Feigensenf
asiatische Hackbällchen mit Sesam und Sojasosse

Warme Speisen

Zitronengras-Hähnchen in Thai-Currysauce
mit Basmatireis
Schweinefilet mit Kräuterkruste dazu
frische Pilze in Rahmsosse Rosmarinkartoffeln
und mediterranes Gemüse
Lachsfilet, Garnelen und Buntbarsch gebraten
auf Gemüsetagiatelle mit Hummersauce

Dessert-Variationen

Weißes Mousse au Chocolate
mit eingekochten Vanille-Erdbeeren,
cremiges Tiramisu und frische Früchte

Ab 30 Personen... 46,90€

Ab 50 Personen... 43,90€

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Grillbuffet

BBQ - time

Brotauswahl mit Kräuterdip, Grillsaucen & Kräuterbutter

ANTIPASTI & SALATE

Gegrilltes, eingelegtes Gemüse wie: Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven sowie Peperoni und Tomaten teilweise mit Frischkäse gefüllt

Hausgemachter Krautsalat vom Weiß- und Rotkohl

Cous- Cous- Salat mit knackigem Gemüse und Mozzarella

Farfalle mit Chili, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten & Hirtenkäse

Mediterraner Kartoffelsalat mit Paprikacreme und Oliven

FRISCH VOM GRILL

Hähnchen auf Zitronengras- Orangen- Marinade

Kräutersteaks vom Angusrind mit Steakpfeffer

Orangenlachs von der Planke mit Minze und rotem Curry

Balkonröllchen aus Rinderhack, Rippchen vom Schwein

feine Merguezbratwurst vom Lamm & Rind, Thüringer Bratwurst

saftige Nackensteaks vom Strohschwein herzhaft mariniert

vegetarisch & vegan:

Grillkäse mit Kräutern und knackiges Gemüse wie Zucchini,

Auberginen und Paprika vom Grill pikant mariniert

BEILAGEN

kleine Kräuterkartoffeln mit Knoblauch & Olivenöl aus der Pfanne

DESSERT-VARIANTEN

Mousse au Chocolate, Joghurt- Mango- Creme

und Fruchtkompott sowie frischen Früchten

buchbar ab 40 Personen... 45,90€ pro Person

Ab 80 Personen41.90€ pro Person

Preis inkl. Grill, zzgl. 190,00€ für 3 Std. Grillpersonal und 99,00€ Anfahrt (30km Umkreis)

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

CATERING BUFFET:

Gut Bürgerlich lecker...

Brotauswahl mit 2erlei Dip und Butter

KALTE SPEISEN

Matjesfilets mit roten Zwiebeln & Hausfrauensauce
Hausmacher Sülze mit Remoulade und saure Gurken
Gefüllte Eier mit Senfsauce und Lachscaviar
Schinkelröllchen, gefüllt mit mayonaise & Spargel
Porree-Ananas-Salat mit Geflügel
kleine Frikadellen mit Senf und Perzwiebeln

WARME SPEISEN

Rinderbraten in Champignonrahmsauce
Schweinebraten mit Senfkruste in Zwiebelsauce
Putenmedallions in fruchtiger Curry- Rahmsauce
Rosenkohl mit Speckstippe und Zwiebeln
Kohlrabi mit Dill und Rahm
Möhren mit Butter und Petersilie
Kartoffelstampf mit Muskatnuss und Kartoffelgratin

DESSERT

Mousse au Chocolate & Vanillepudding mit Eischnee
dazu Rote Grütze

Ab 30 Personen... 43,50 €/Person

Ab 50 Personen.... 41,90€/Person

CATERING & FEINKOST
MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Gourmet-Menü

wenn es mal etwas ganz besonderes sein darf.....

Brotauswahl und 2erlei Dip zur Wahl sowie Trüffelbutter

ZUM EMPFANG

2erlei Amuse-Bouche von Ente und Lachs
mit Orange und Lavendel
(kalt serviert)

VORPEISEN

Garnele auf Briochebrot mit Vanillelauch
und hausgemachter Safran-Zitronenmayonaise
Steinpilz-Süppchen mit frischem Trüffel und gebratenem Rehrücken
dazu selbstgebackenes Foccacia

WARME SPEISEN

Thunfisch und Schwertfischfiletwürfel, leicht angebraten
in Sushi-Qualität (im Kern roh) auf einem geräuchertem
Erbsenpüree
mit rotem Paprika-Himbeer-Zwiebelkonfit
Kalbsfilet im Serranoschinkenmantel gebraten und
Entrecôte im Stück, niedrig gegart
Frisches Gemüse der Saison, kleine Kartoffelgratins
und handgeschlagene Sauce Bearnaise (auf Platten serviert)

DESSERT

Amarettini-Mousse von weißer Schokolade
mit Granatapfelsauce und Minzpesto

Ab 30 Personen.... 75,00€

Ab 50 Personen... 72,90€

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Buffet Deluxe

Ganz was feines.....

VORSPEISEN

Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven
sowie Peperoni, teilweise mit Frischkäse gefüllt
Vitello Tonnato vom Kalb mit leckerer Thunfischcreme und
Kapern
Entenbrust rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit fruchtiger
Cumberlandsauce
Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit klassischer Meerrettichcreme und Senfgurke

HAUPTSPESIEN

Ibizenkischer Lammbrollbraten mit Rosmarin, Lorbeer und
Knoblauch
Rinderfiletmedaillons rosa gebraten in einer Pfefferrahm-
Cognacsauce
Lachsfilet in Weißwein-Buttersauce auf jungen Spinat mit
Zwiebeln und Knoblauch
Mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern pikant
Kartoffelgratin mit frischer Birne

DESSERT

cremiges Tiramisu und weißes Mousse au Chocolate mit Mohn
eingekochte Vanille- Erdbeeren und frische Früchte

Ab 40 Personen59,90€

Ab 60 Personen... 56,90€

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Buffet „Sunshine“

Brotauswahl mit 2 erlei Dips

SUPPE

Thai-Curry-Zitronengrassuppe
mit Gemüse- und Hähnchenbrustwürfeln

VORSPEISEN

Antipasti-Variation von ca. 7 verschiedenen Gemüsen,
teilweise gefüllt mit Frischkäse
Iranische Riesendatteln im Speckmantel, knusprig gebraten
Büffelmozzarellakugeln und Kirschtomaten
mariniert mit Basilikumpesto und roten Zwiebeln
Marinierter Räucherlachs mit Limette, Ingwer an Dill-Senf-Dip
Asiatische Rinderhackbällchen mit Chili und Sesam
Vitello Tonnato vom Kalb mit leckerer Thunfischcreme und
Kapern

HAUPTSPEISEN

Lachsfilet gebraten, auf jungem Spinat mit einer Orangen-
Senfsauce mit Pennenudeln
Schweinefilet im Serranoschinkenmantel auf Champignon-
Pfefferrahmsauce
Karoffelgratin mit Birne und Fetakäse, saftige Gemüselasagne
mit Creme Fraiche

DESSERT

Mousse au Cholate mit frischen Früchten
Tiramisu mit eingekochten Vanille-Erdbeeren

Ab 20 Personen....49,90€

Ab 50 Personen....47,90€

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Partybuffet

Rastede Spezial

VORSPEISEN auf Platten
inkl. Ofenbaguette und 2 erlei Dips

Antipasti-Spezialitäten:

Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven sowie Peperoni,
Kirschpaprika teilweise mit Frischkäse gefüllt

Spezialplatte:

mit verschiedenen Schinkensorten,
saftiges Roastbeef, Salamisorten und Schweinebraten, kalt
aufgeschnitten alles reichlich garniert mit sauren Gemüse und
verschiedenen Dips

Räucherfisch:

Hausgebeizter Lachs mit Ingwer und Dill
Gebratene kalte Scampis mit Curry- Orangen- Marinade
Stremellachs- Stücke mit Dill- Senf- Dip sowie Merretich und Zitrone

Große Käseauswahl:

mit Schnitt- und Weichkäse,
reichlich garniert mit Weintrauben und Fruchtsenfsauce

WÄRME FINGERFOOD AUSWAHL

Hähnchenspieße | Chicken Wings
Scampis im Knuspermantel
Hackbällchen | Mini- Schnitzel
Vegetarisch & Vegan
Frühlingsrollen & Falafel

Ab 25 Personen.... 33,90€

Ab 50 Personen29,90€

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Buffet -La Familia-

Das Familienbuffet, da findet jeder was ihm schmeckt....

Ofenbaquette mit 2erlei Dip zur Wahl

VORPEISEN

Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen an Basilikum
Honigmelone mit Serranoschinken und Feigensenf
Antipasti-Auswahl von gegrilltem Gemüse : Paprika,
Champignons, Zucchini, Karotten & Oliven sowie Peperoni,
Kirschpaprika teilweise mit Frischkäse gefüllt
Kleine Frühlingsrollen, Knuspergarnelen, Asiatische
Hackbällchen & Chickenwings,

Salatplatte mit Dressing

HAUPTSPESIEN

Spießbraten vom Schwein mit Champignonrahmsauce
Knusperschnitzel von der Hähnchenbrust in fruchtiger Thai-
Currysauce
Kartoffelgratin und Basmatireis
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
Speckbohnen

DESSERT

Mousse au Chocolate

mit hausgemachter roten Grütze & Vanillesauce

ab 25 Personen.....39,50€

ab 60 Personen 36,90€

CATERING & FEINKOST

MENÜS, BUFFETS & VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Smoker- Buffet

Ab 50 Personen buchbar

- Pulled Pork aus dem Smoker frisch vor ihren Augen in grossen Pfanne karamellisiert im Brötchen mit hausge. Krautsalat und Kräutdip
- Hamburger vom Rind im Brötchen mit Cheddarkäse und Röstzwiebeln
 - Rippchen butterweich aus dem Rauch mit BBQ-Glasur
 - Rauchwurst von Rind & Lamm nach französischer Art
- Lemon Chicken – Hähnchenkeulenfleisch mariniert mit Zitronengras und Curryhonig zart geräuchert und dann gegrillt
- Gegrilltes Gemüse fein mariniert mit Basta Spezialgewürz große Stücke von Paprika, Zucchini & co. Lecker gegrillt
- Grillkäse mit Zwiebeln-Tomatensalsa auf Italienischem Gemüse

Beilagen aus der Pfanne

- Rosmarinkartoffel mit Olivenöl und Knoblauch oder
- Gnocchi-Gemüsepfanne mit Thaicurry

Salate

- Farmersalat- Bunter Salat: Paprika, Gurke,
- Zwiebel, Oliven, Hirtenkäse und Mais mit Balsamicodressing
Nudelsalat wie er gehört: Erbsen, Mandarinen, Fleischwurst, Mayo
Kartoffelsalat Omas Style mit Zwiebeln und Gürkchen und Ei
Tomate Mozzarella mit Pesto und Balsamico
Verschiedene Dips und Brötchen satt

Dessert

Vanillecreme mit Erdbeerenkompott

Preis pro Pers. 39,90€

dazubuchbare EXTRAS: Chickenwings, Garnelen, Lachsfilet
Rinderbrust, Lamburger, Bentheimer Schwein, Ibericoschwein,
Baconbombs, Ribeye-Steaks, Rumpsteaks und vieles Mehr.

Alle Preise ohne An- und Abfahrt.

Einmalige Pauschale für Anfahrt, Abfahrt, Aufbau und Holz und Späne Personal
250,00€

Unabhängig von der Personenzahl. im Umkreis von 15 Km ab Rastede
Porzellangeschirr und Metallbesteck wird gesondert abgerechnet 3,50€ pro Person
Sie können gern ein Individuelles Menü mit uns besprechen

Gastro-verleihservice

für ihre veranstaltung

Sie haben Gäste und möchten etwas Besonderes bieten?

Ob Zuckerwatte für den Kindergeburtstag oder Die Zapfanlage für den Männerabend

Bei uns finden Sie gepflegte Snackgeräte und Partyzubehör aller Art

Sie können die Maschinen selber abholen.

Wir können die Maschinen gegen Kostenübernahme nach Absprache natürlich auch bringen.

Popcornmaschine: pro Tag 90,00€ inkl. Reinigung

plus Mais und Tüten: 50 Portionen 25,00€

Zuckerwattemaschine groß: pro Tag 75,00€ inkl. Reinigung

plus Zuckerwattezucker und Holzstöcke: 50 Portionen 35,00€

Softeismaschine: 1 Sorte Eis : 150,00€ pro Tag inkl. Reinigung Plus 10 Liter Softeismix fertig angerührt & Waffeln für ca. 100 Eisportionen: 60,00€

Nachowärmer: 45,00€ pro Tag inkl. Reinigung. ohne Nachos

Kaffeefullautomat: 180,00€ pro Tag ohne Kaffee

Filterkaffeemaschine: für 40 Tassen Kaffee: 80,00€ pro Tag inkl. Filter und Reinigung

Bierbänke und Tische: 4 Garnituren Vorhanden. 15,00€ pro Tag und

1 Garnitur : 2 Bänke 1 Tisch

Kaffeegeschirr: 1 Tasse & Untertasse 01.10€ pro Tag

Wassergläser: 1 Glas 0,80€ pro Tag

Teller und Besteck bis 200 Personen: 1 Teller & 1 Bestecksatz zusammen 3,50€ pro Tag inkl. Reinigung bzw. grobgeräumte Rückgabe .

Pro Tag bedeutet bei uns: von Heute bis Morgen. Z.B.: freitag abholen, Samstag wiederbringen = 1 Tag

Wir befüllen die Geräte auf Wunsch und geben Ihnen eine Einweisung.

Toilettenwagenverleih



Kleiner Luxus Toilettenwagen mit Heizung und warmwasser

Ideal für private Partys, Potterabende, Hochzeiten, Geburtstage

Firmenfeiern

Der passt auf jede Auffahrt!!!!

Bestens geeignet für veranstaltungen bis 120 pers.

Ausgestattet mit je :

1 Damenkabine mit WC , Waschbecken, Heizung Spiegel und Beleuchtung
und

1 Herrenkabine mit WC, Waschbecken, Heizung, Spiegel, Beleuchtung und Urinal

Preis: 279,00€ pro Tag inkl. Lieferung & Abholung. Je Folgetag 150,00€

Abrechnungszeitraum von Liefertag 12 Uhr bis Folgetag 12 Uhr .

+49,00€ Endreinigung einmalig oder kostenlos selber reinigen!

Langzeitmiete: ab 1 Woche Sondertarif ! !

Der Wagen wird durch uns geliefert, aufgebaut und abgeholt im Umkreis von 10 km
ab Rastede . Darüber hinaus wird nach Kilometern abgerechnet . 1,50€ pro Kilometer

Der Toilettenwagen besitzt keinen Tank. Er muss an die Kanalisation angeschlossen
werden. Schläuche sind dabei .der Wagen verfügt über eine Häckslerpumpe ,
dadurch können weitere Strecken und sogar kleine Steigungen mit einem flexiblen
Schlauch überbrückt werden .

Was muss am Veranstaltungsort vorhanden sein:

1 Wasseranschluss GK oder Gardena

1 Elektroanschluss 230v
1 Abwasserzugang bzw. Gulli

Die Abrechnung erfolgt im voraus per Überweisung gegen Rechnung 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn.

Kautions 300,00€ wird zusammen mit der Rechnung fällig. Die Kautions wird nach Abholung per Überweisung erstattet .

Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungstag kostenlos.