

Partyservice 2012



Fleischerei - Fachgeschäft
&
Partyservice

schröder

Inhaber: Peter Schmidt



E-Mail:
schmidt@partyservice-schroeder.de


Internet-Adresse:
www.partyservice-schroeder.de

...das finden Sie in unserem Prospekt:

auf Seite :

Titelblatt			1
Inhaltsverzeichnis			2
Einleitung			3
Cocktailhappen, Canapes, Edle Handschnittchen, Brötchen, Blechkuchen			4
Snacks, Partyhappen, Fingerfood, Mettvariationen, Fladenbrotorten			5
Kalte Fleisch- und Bratenspezialitäten, Fischspezialitäten, Käse			6
Ital. Vorspeisen, Brot, Butter			7
Suppen			8
Aufläufe und Eintöpfe, Nudelgerichte			9
Gratins und Pilze als Hauptgericht, Gratins mit frischem Fisch			10
Spezialitäten vom Schwein			11
Spezialitäten vom Rind, Kalb und Weidelamm			12
Spezialitäten vom Geflügel & ... dies und das			13
Beilagen zu den Hauptspeisen			14
Bratensoßen, Dipps, Salatdressing			15
Salate			16 + 17
Menüvorschläge 1 - 3	möglich ab 10 Pers.		18
Menüvorschläge 4 - 6	möglich ab 10 Pers.		19
Westfälisches Büfett	möglich ab 10 Pers.		19
Desserts			20
Getränke, Liefer- und Abholkosten, Sonderinfo			21
Vermittlung von Geschirr und Porzellan			22
Geschäftszeiten & Lageplan			22

Sehr geehrte Kunden,

auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen einen Überblick über unser vielfältiges Angebot geben. Sie finden in unserem Prospekt zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten, die sicher Ihren Geschmack treffen werden. Natürlich bieten wir Ihnen auch verschiedene vegetarische Gerichte an, die wir mit einem  entsprechend gekennzeichnet haben.

Wir ?

Das ist übrigens unser Team mit rund 18 qualifizierten Mitarbeitern, das sich um Ihre Wünsche freundlich und mit größter Sorgfalt kümmert und für das - ebenso wie für mich - Qualität und Frische immer an erster Stelle stehen.

Übrigens: Ihre Tipps, Anregungen oder auch Rezepte sind uns immer sehr willkommen!

Preise ?

Wir werden häufig nach unseren Preisen gefragt - das ist gerade heutzutage sehr verständlich. Wie Sie sehen werden, sind zu den Artikeln unseres Kataloges Einzelpreise angegeben. Sicher ist das eine gewisse Orientierungshilfe, jedoch lässt sich ein exakter Gesamtpreis erst dann errechnen, wenn alle wirklich benötigten Artikel kalkuliert sind und alle Angaben zu Ihrer Veranstaltung (wie z.B. eine eventuelle Eigenleistung, Anlieferung oder Abholung usw.) genau vorliegen.

Unser Vorschlag falls Sie vorab einen genauen Preis benötigen:

Wenn Sie eine Speisenauswahl getroffen haben, errechnen wir den entsprechenden Preis entsprechend der von Ihnen gewünschten Artikel und Leistungen.

Die erforderlichen Mengen werden wir nach unseren Erfahrungswerten und Ihren Informationen berechnen.

Sollten Sie noch unschlüssig sein, beraten wir Sie natürlich sehr gerne, stellen mit Ihnen eine Speisenauswahl für Ihre Veranstaltung zusammen und erstellen im Anschluss ein entsprechendes Angebot.

Ein Hinweis für unsere Kunden, die gerne vegetarisch essen wollen oder auch auf Allergien achten müssen: Wie Sie sehen, bieten wir bereits zahlreiche vegetarische Gerichte an. Falls Sie eines der Fleischgerichte in vegetarischer Form bestellen möchten, sprechen Sie uns gerne darauf an.

Gerne bereiten wir unsere Gerichte - sofern möglich - auch vegetarisch zu.

Falls Allergien vorliegen, nehmen wir natürlich auch darauf Rücksicht, sofern uns das möglich ist.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie neugierig gemacht haben !

Ihr Peter Schmidt und das Team der Fleischerei Schröder

Schnittchen, Canapé & Cocktailhappen, 1/2 belegte Brötchen

<u>Fisch:</u>	Canapé	Cocktailhappen	1/2 Brötchen & Schnittchen
Aal - Filet	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Lachs - Tatar	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Lachsrouladen mit Frischkäse - Füllung	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Matjes - Tatar	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Nordseekrabben mit feiner Mayonaise	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Shrimps - oder Krabbencocktail mit Früchten	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Thunfisch - Tatar mit Gürkchen	2,20 €	2,20 €	2,20 €
Makrelen - Filet geräuchert	2,20 €	1,95 €	1,99 €
Lachs, Graved Lachs, Wildlachs, Forelle	1,99 €	1,95 €	1,99 €
			1/2 Brötchen & Schnittchen
<u>Aufschnitt:</u>	Canapé	Cocktailhappen	Schnittchen
Edle gemischte Dauerwurstsorten	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Feine Leberwurst - Creme mit Gürkchen	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Franz. Gebirgsschinken	1,80 €	1,80 €	1,65 €
Gekochter Schinken	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Gutsherren - Leberwurst	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Kasselerbratenaufschnitt	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Putenbrust	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Rinderfilet im Kräutermantel	2,20 €	2,50 €	2,50 €
Roastbeef	1,80 €	1,80 €	1,80 €
Schwarzwälder Schinken mild geräuchert	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Schweinebratenaufschnitt	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Schweinefilet im Kräutermantel	2,00 €	2,20 €	2,20 €
Serano-Schinken	1,80 €	1,80 €	1,65 €
Westfälischer Knochenschinken geräuchert	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Westfälischer Knochenschinken luftgetrocknet <i>z. B. span. Edelsalmi, Chambell, Rauchfleisch usw.</i>	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Mett	1,80 €	1,80 €	1,10 €
			1/2 Brötchen & Schnittchen
<u>Käse</u>	Canapé	Cocktailhappen	Schnittchen
Brie, Butterkäse	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Camembert mit Obst oder mit Walnüssen	1,80 €	1,80 €	1,20 €
Chaumes mit Obst oder mit Walnüssen	1,80 €	1,80 €	1,20 €
Gouda jung, Pikantje, Mozzarella	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Hausgemachter Landfrischkäse mit Schnittlauch	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Mozzarella mit Cocktail-Strauchtomate & Basilikum	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Obazda - bayrische Käsespezialität mit Camembert	1,80 €	1,80 €	1,20 €
Peppadew - Frischkäsecreme (leicht pikant)	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Pfefferkäse, Paprikakäse, Brennesselkäse	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Tete de moine - Rosen	2,00 €	2,20 €	2,20 €
			1/2 Brötchen & Schnittchen
<u>Vegetarische Variationen</u>	Canapé	Cocktailhappen	Schnittchen
Delikatess - Salate vegetarisch	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Ei & Kaviar	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Mozzarella & Tomate	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Radieschen und Gurke	1,80 €	1,80 €	1,10 €
Rote Beete und feine Mayonnaise-Creme	1,80 €	1,80 €	1,10 €

Snacks & Partyhappen

Käsespieße mit Obst		Stück	0,70 €
Käsespieße mit feinen Gürkchen		Stück	0,70 €
Mozzarella - Spieße mit Cocktail - Strauchtomate und Basilikum		Stück	0,80 €
Partybällchen		Stück	0,60 €
Party - Pralinen mit z.B. mit Cornichons Frikadellen, einzelnd garniert)	(kleine	Stück	0,75 €
1 / 2 Cevapcici - Röllchen oder Bällchen gebraten	<u>(rein Rindfleisch)</u>	Stück	0,80 €
Bier- oder Pfefferbeißer im Korb		Stück	1,10 €
Bier- oder Pfefferbeißer geviertelt mit Spieß		Stück	0,40 €
Hähnchenknusper - Schnitzel geviertelt mit Spieß		Stück	0,50 €
Schwarzbrottaler mit Frischkäse und Obst		Stück	1,30 €
Schwarzbrottaler mit frischem Lachs auf Frischkäse		Stück	1,50 €
Schwarzbrottaler mit Lachstatar und Dill		Stück	1,50 €
Vollkorntaler mit Frischkäse und Obst		Stück	1,30 €
Vollkorntaler mit frischem Lachs auf Frischkäse		Stück	1,50 €
Mini - Wurstbrötchen		Stück	1,20 €
Blätterteig - Schnecke mit Blattspinat und frischem Lachs	☉	Stück	1,20 €
Blätterteig - Schnecke mit Blattspinat und Fetakäse	☉	Stück	1,00 €
Kartoffelrösti mit Frischkäse und Lachs		Stück	1,80 €
Cocktailtomatenspieße		Stück	0,40 €
Mini - Pizzen (ca. 50g, verschieden belegt)		Stück	0,90 €
Geflügelspieße mit Obst von der Putenbrust		Stück	1,00 €
Pflaumen im Speckmantel		Stück	0,85 €
Aprikose im Speckmantel		Stück	0,85 €
Dattel im Speckmantel		Stück	0,85 €
Kasseler - Röllchen mit mildem Pepper - Dew (Frischkäse)		Stück	1,00 €
1 Crepes-Röllchen mit frischem Lachs auf Kräuterfrischkäse		Stück	1,50 €
1 Crepes-Röllchen mit Kräuterfrischkäse, verschiedenen gefüllt (z. B.: Edle Dauerwurst, eingelegte Tomaten, Kochschinken usw. - gerne auch eigene Ideen)		Stück	1,50 €
Fladenbrottorte " LACHS" (mit Frischkäsecreme und Lachs belegt)		kg	15,90 €
Fladenbrottorte "BRATEN" (mit Frischkäsecreme und Braten)		kg	12,90 €
1 Hähnchen-Ananas-Spieß gebraten mit Erdnusscreme		Stück	1,80 €

Auf dem Löffel angerichtet:

Aalfilet		Stück	2,50 €
Wildlachs		Stück	2,30 €
Graved Lachs		Stück	2,30 €
Forelle		Stück	2,30 €
Matjestatar		Stück	2,30 €
Lachstatar		Stück	2,30 €
Nordseekrabben		Stück	2,30 €
Krabbencocktail		Stück	2,30 €
Roastbeef, rosa gebraten mit feiner Remoulade		Stück	2,00 €
Edlen Bratensorten		Stück	2,00 €
Gemischte edle Weichkäsesorten		Stück	2,00 €
Pumpnickel mit Gorgonzola und Birne		Stück	2,20 €
Obst		Stück	2,20 €
1/2 Ei mit Kaviar		Stück	2,00 €
Mozzarella mit Kirschtomate und Balsamico - Jus		Stück	2,00 €

Kalte Fleisch- und Bratenspezialitäten

Roastbeef - Platte "klassisch"		Port.	4,50 €
zartes Roastbeef, medium gebraten, dünn geschnitten und dekorativ auf Platten angerichtet			
Roastbeef - Platte "klassisch plus"		Port.	5,50 €
inkl. eingelegten feinen Gurken, Remouladen-Soße und Honig-Senf-Dill-Dipp			
Roastbeef - Röllchen		Stück	1,80 €
gefüllt mit Frischkäse - Creme			
Spargel - Röllchen mit gekochtem Schinken und Remouladencreme		Stück	1,80 €
Edle Aufschnittplatten, schön dekoriert (Scheiben dünn geschnitten)		kg	ab 2,99 €
Edle Bratenplatten, schön dekoriert (Scheiben ca. 5 mm)		Port.	ab 2,55 €
z.B. Schweinebraten, Kasselerbraten, Putenbrustfilet, Pflaumenbraten, Aprikosenbraten usw.			
Fladenbrot-Torte "Braten" - mit Frischkäsecreme und Braten belegt	1 Torte = ca. 1,2 kg	kg	12,90 €
Putenbrust "Marengo"		Port.	4,50 €
Gebratenens Putenbrust-Filet, dünn geschnitten an herzhaftem Maissalat, dazu Cumberlandsauce			
1 / 2 Hähnchen-Brustfilet mit Mandelbutterkruste (ca. 120g)		Stück	1,80 €
Schweinfilet-Medaillon mit Mandarinenfilet und Frischkäse im Kräutermantel, medium gebraten		Stück	2,50 €
Rinderfilet-Medaillons mit Früchten garniert und Frischkäsehaube medium gebraten, edel garniert		Stück	4,50 €

Besonders zu unseren kalten Platten empfehlen wir:

Spezial-Dipp nach Hausrezept - der schmeckt aber einfach einfach zu allem!

...ein leckerer Senf-Ketchup-Mayonaise-Dipp mit fein gehackten Mixed-Pickles

100 g 0,88 €

Fisch - Spezialitäten kalt



Gemischte Fisch - Platte, edel dekoriert		Port.	2,80 €
mit Wildlachs, Graved Lachs, Heilbutt, Forellen- und Makrelenfilet usw.			
Spezial - Fischplatte "nach Art des Hauses"		Port.	5,90 €
mit Lachs, frischen Krabben, Forellen-Filet, frischem Aal und anderen Spezialitäten inkl. Senf-Honig-Dressing und Cocktailsauce			
Fladenbrot-Torte " LACHS" - belegt mit Frischkäsecreme und Lachs	1 Torte = ca. 1,2 kg	kg	15,90 €
Krabbencocktail von frischen Krabben im dekorativen Glas oder in der Porzellan - Schale		Port.	3,80 €
Matjesfilet mit roten Zwiebelringen		Port.	1,50 €

Käse - Spezialitäten international



Käse Brett oder Käseplatte		Port.	2,50 €
abwechslungsreiche, internationale Käsesorten mit Trauben, Früchten und feinen Gemüsen edel dekoriert			

Vorspeisen

Italienische Vorspeisen - Platten



Port. 4,90 €

mit:

gegrillten Auberginen

gebratenen Zucchini

gefüllten Champignons mit Frischkäse

getrockneten, eingelegten Tomaten

gegrillten Champignons

Artischocken - Herzen mit frischem Dill

gegrillten, bunten Paprika

eingelegten Pepperoni, Oliven und Schafskäse

Caprese



Port. 2,20 €

Mozzarella-Käse und Strauch-Tomatenscheiben mit einem Balsamico - Dressing und Basilikum

Kirschtomaten - Mozzarella - Spießchen



Stück 0,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniertes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet in Scheiben

100g 6,60 €

Vitello Tonnato

in Thunfischsoße eingelegte, zarte, dünn geschnittene Kalbfleisch - Scheiben

Port. 3,90 €

Edel-Schinken mit Honig - Melone

Spezialitäten aus Italien oder Spanien , dekorativ angerichtet

Port. 3,10 €

Knochenschinken mit Honig - Melone

hausgemachter westfäl.Schinken, dekorativ angerichtet

Port. 2,60 €

Krabbencocktail mit frischen Krabben



Port. 3,80 €

Die Brotecke

Wagenrad groß

aus 30 Brötchen

Stück 12,00 €

Wagenrad mittel

aus 15 Brötchen

Stück 7,90 €

Münsterländer Partybrot

Stück 3,30 €

Baguette gemischt (Mohn, Zwiebel, Sesam usw.)

Stück 2,60 €

Baguette (400g)

Stück 2,50 €

Laugenstangen (ca. 20 cm)

Stück 0,80 €

Partybrötchen gemischt

Stück 0,35 €

Brötchen

normal

Stück 0,35 €

Vollkornbrötchen

Stück ab 0,65 €

Zum Brot nicht vergessen:

Butter, Kräuter- oder Knoblauchbutter

100g 1,28 €

Schmalzkugel

Stück 0,80 €

Griebenschmalzkugel

Stück 0,80 €

Hubertusschmalzkugel

Stück 1,20 €

Landfrischkäse mit Schnittlauch

kg 14,90 €

PepaDew - Frischkäsecreme : fruchtig-pikant

kg 19,90 €

Obazda - bayrische Käsespezialität mit Camembert

kg 19,90 €

Sofern möglich, bieten wir gerne glutenfreie Brotprodukte an

Seite 7

Feine Suppen

...wir empfehlen als Hauptspeise 500 ml. pro Person

Hochzeitssuppe / Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage, Eierstich, Markklöschchen und Juliennes - Gemüse		Port.	3,50 €
Hühnerkraftbrühe mit Fleischeinlage, Eierstich, Markklöschchen und Juliennes - Gemüse		Port.	3,50 €
Möhren - Ingwer - Cremesuppe aus frischen Karotten		Port.	3,50 €
Italienische Gemüse-Minestrone reichhaltige "rote" Gemüsesuppe mit Gemüsen der Saison		Port.	3,50 €
Fünf-Kräutercremesuppe mit frischen gemischten Kräutern		Port.	3,50 €
Riesling - Käsecremesuppe mit Lauch, Schmelzkäse, Sahne und mit Riesling-Wein abgeschmeckt		Port.	3,50 €
Broccolicremesuppe aus frischem Broccoli mit feinen Möhrenstreifen		Port.	3,50 €
Spinatcremesuppe aus frischem Spinat, frischen Kräutern und Sahne		Port.	3,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargel - Stücken		Port.	3,50 €
Pfifferling - Kräutercremesuppe mit Pfifferlingen, frischen Kräutern und Sahne		Port.	4,50 €
Tomatencremesuppe aus frischen Strauch - Tomaten und frischen Kräutern	auch 	Port.	3,50 €
Käselauchcremesuppe mit Hackfleisch, Lauch, Schmelzkäse und Sahne verfeinert		Port.	3,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe von frischen Kartoffeln, mit Mettendchen und geräuchertem Speck <u>mit feinen Lachsstreifen oder Lachswürfeln</u>	<u>klassisch</u> 	Port.	3,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen		Port.	3,50 €
Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Paprikastreifen, Kidneybohnen und Mais	o. Ananas !	Port.	3,50 €
Reitersuppe mit Hackfleisch, Paprikastreifen, Kidneybohnen, Mais und Ananas		Port.	3,50 €
Gyrosrahmsuppe leicht pikant mit feinem Schweingeschnetzelten, Mais und vielem mehr		Port.	3,50 €
Rostocker Ofensuppe (leicht pikant mit fruchtiger Note) mit Schweingeschnetzeltem, Tomaten, Paprika, Ananas und vielem mehr, im Ofen gegart		Port.	3,50 €
Kürbis - Currycremesuppe		Port.	3,50 €

Gerne können Sie die Fleischsorte bei den Suppen wechseln, z.B. wenn Sie Geflügel bevorzugen! Fragen Sie uns einfach !

Aufläufe & Eintöpfe





...wir empfehlen 500 g pro Person


Wirsing-Gemüseauflauf mit frischem Wirsing, Gemüse, Schinkenwürfeln von gekochtem Schinken und Sahnesoße	auch 	Port.	4,50 €
Jägerauflauf mit Butterspätzle mit frischem Wirsing, Schinkenwürfeln vom Kochschinken, Spätzle und Sahne		Port.	4,60 €
Chili con carne oder sin carne (ohne Fleisch) mit Schweinehack, roten Bohnen, Mais und Paprikastreifen	auch 	Port.	4,40 €
Westfälische Erbsensuppe nach Hausfrauen Art, mit reichlich Fleischeinlage		Port.	3,50 €
Hausgemachter Linseneintopf mit Mettendchenscheiben und reichlich Fleischeinlage zubereitet		Port.	3,50 €
Serbischer Bohneneintopf mit leckerer Fleisch- und Wursteinlage		Port.	3,50 €
Grünkohl-Eintopf mit Mettendchenscheiben und Kartoffeln gemischt		Port.	4,40 €
Grünkohl natur (o. Mettendchen + Kartoffeln zubereitet)		Port.	3,50 €
dazu können Sie extra bestellen:			
Mettendecken oder Kohlwurst (= mit frischen Zwiebeln)		Stck:	1,50 €
Kohlwurst "rund" ca. 160 g		Stck:	2,30 €
Kasslerscheibe von Schweinerücken (100 g)		Stck:	1,50 €
Wiener		Stck:	1,00 €

Nudelgerichte



...wir empfehlen 500g pro Person







Tortellini " a la panna " mit Schinken-Sahne-Soße	auch 	Port.	5,40 €
Italienischer Tortelliniauflauf mit einer Tomaten-Sahne-Soße, verschiedenen Gemüse und Käse	auch 	Port.	5,95 €
Lachslasagne mit grünen Bandnudeln und frischen Lachsstreifen		Port.	8,10 €
Lasagne Bolognese		Port.	5,95 €
Gemüse - Lasagne		Port.	4,95 €
Spaghetti " Bolognese "		Port.	5,00 €

Gerne bereiten wir unsere Gerichte auch vegetarisch  zu - fragen Sie einfach danach!
Unsere Lieferungen erfolgen ohne Geschirr und Besteckteile.

Seite 9




Gratins zum Satt werden:

...wir empfehlen 500g pro Person

Kartoffel-Gratin " Grönland "			Port.	6,50 €
mit Krabben, Kartoffeln, Blattspinat und Käseraspeln				
Kartoffelgratin " französisch "			Port.	4,60 €
...unser Tipp !				
Kartoffel-Gemüsegratin			Port.	4,60 €
Kartoffel-Apfel-Lauchgratin			Port.	4,60 €
mit frischen Apfelvierteln und Lauch				
Gemüsegratin			Port.	4,60 €
mit Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen & Möhren, Brokkoli und anderen Gemüsen				
Gemüse-Ragout " Provence "			Port.	4,95 €
mit frischen Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffelecken und Kräutern				
Gemüse-Nudelgratin			Port.	5,50 €
mit Sahne, Brokkoli, Kräutern und bunten Spiralnudeln				
Hähnchen-Gemüsegratin			Port.	6,40 €
mit Hähnchenbrustfiletmedaillons, Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen				
Hackfleischgratin			Port.	5,95 €
mit Schweinehack, Fingermöhren und anderen frischen gemischten Gemüsen				
Tortellini-Zucchini-gratin	auch		Port.	5,20 €
mit frischer Zucchini, Tomatenvierteln und Käseraspeln				
Tortellini-Gratin "Italiana"	auch		Port.	5,20 €
mit gekochtem Schinken, Erbsen und Sahnesoße				
Champignons in Knoblauchsoße			Port.	4,80 €
mit einer leckeren Knoblauch-Sahnesoße und Zwiebelringen				

Gerichte mit frischem Fisch...

...wir empfehlen 500g pro Person

Lachslasagne mit grünen Bandnudeln			Port.	8,10 €
Lachssteaks (ca.150g) auf Sahne-Lauch-Gemüse			Port.	7,80 €
Fischpfanne " Norderneyer Art "			Port.	7,50 €
zarte Rotbarschfiletstücke in einer Riesling-Sahnesoße, mit frischer Zitrone abgerundet				

Spezialitäten vom Schwein



...wir empfehlen 350g pro Person

<u>Braten vom Rücken (inkl. Bratensoße):</u>		Port.	5,50 €
mit Zwiebel-Senffüllung		"	"
mit Brokkoli		"	"
mit Mett, Zwiebeln und Kräutern		"	"
mit Mett und Paprikastreifen		"	"
mit Pilzen		"	"
mit gekochtem Schinken und Käse " Cordon bleue "		"	"
mit Ananas		"	"
mit Pflaumen, Mandarinen, Äpfeln		"	"
als Kasselerrücken, auch verschieden gefüllt		Port.	5,65 €
<u>Braten vom Nacken (inkl. Bratensoße) :</u>		Port.	4,90 €
mit Zwiebel-Senffüllung		"	"
mit Brokkoli		"	"
mit Mett, Zwiebeln und Kräutern		"	"
mit Mett und Paprikastreifen		"	"
mit Pilzen		"	"
mit gekochtem Schinken und Käse " Cordon bleue "		"	"
mit Ananas		"	"
mit Pflaumen, Mandarinen, Äpfeln		"	"
als Burgunderbraten		Port.	5,20 €
Filet-Rahmtopf		Port.	7,80 €
Schweinefiletmedaillons mit ganzen Pilzen in einer Rahm-Sahnesoße			
Filetgeschnetzeltes " Cafe de Paris "		Port.	7,80 €
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Pilzen, in einer Sahne-Sauce nach Art Hollandaise			
Zürcher Rahmgeschnetzeltes		Port.	5,20 €
zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Sahnesauce mit ganzen Pilzen			
Zürcher Rahmgeschnetzeltes		Port.	5,80 €
zartes Schweinegeschnetzeltes in einer Rahmsauce mit Pfifferlingen			
Schweinegulasch " Gutsherren Art "		Port.	5,20 €
zartes Schweinegulasch mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln			
Gyros-Rahmgeschnetzeltes mit Metaxasoße		Port.	5,20 €
Sauerbraten von der Schweinenuß (inkl. Soße)		Port.	5,80 €
...eine leckere Alternative zum Rinderbraten			
Ofenfrischer Grillschinken mit Kruste		Port.	4,20 €
Gyrosbraten vom mageren Schweinerücken, herzhaft gewürzt		Port.	5,50 €
Schweinerouladen mit Soße	ca. 120g	Stück	1,95 €
herzhaft gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Kräutern	ca. 250g	Stück	4,50 €
Grillhaxe, knusprig gebraten	ca. 900g	kg / Stück	5,90 € / 5,40 €
Grillrippe " Burgunder Art " im Ganzen gebraten		kg	9,20 €
Spanferkel (wir empfehlen 600g pro Person)	ab 20 Pers. mögl.	kg	9,90 €
(kann leider nur halbiert gebraten werden!)			
Spanferkel - Schinken (ohne Knochen, ca. 3,5 - 4,0 kg)	ab 10 Pers. mögl.	kg	18,50 €

Spezialitäten von Rind



...wir empfehlen 350g pro Person

Rinderbraten "klassisch " mit Sauce, im eigenen Saft zart geschmort			Port.	6,90 €
Rindfleisch mit Zwiebelsauce			Port.	6,99 €
Sauerbraten " Westfälische Art " mit Soße			Port.	6,90 €
Roastbeef, in der Folie gegart, herzhaft gewürzt und medium gebraten			pro kg	38,90 €
Rindergulasch " Gutsherren Art " mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Pilzen			Port.	5,50 €
Rinderrouladen " Hausfrauen Art " mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf	ca. 120g	(2,5 Stck. = 1 Port.)	Stück	2,20 €
Rinderrouladen " Hausfrauen Art " mit Gurke, Zwiebel, magerem Speck und Senf	ca. 280g		Stück	5,00 €

Spezialitäten vom Kalb

Kalbsbraten aus der Keule zarte Kalbsnuß geschmort mit Sauce	350 g / Person		kg	25,90 €
Kalbsgulasch oder Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Zwiebelvierteln, Spargelspitzen und Weißwein	350 g / Person		kg	21,50 €
Kalbsrouladen aus der Oberschale mit Soße zarte Rouladen a.d. Oberschale, gefüllt mit geräuchertem Schinken, Pilzen, süßem Senf und frischem Thymian	Port. : 2 x 150 g		kg	24,95 €
Ragout fin zartes Kalbfleisch mit Champignonköpfen, Spargelspitzen und Weißwein abgerundet			kg	24,50 €


Spezialitäten vom Lamm

Lammkeule gebraten mit Soße (am Stück oder geschnitten) mit Rosmarin, Thymian und leichter Knoblauchnote, geschmort			kg	24,95 €
Lamm-Eintopf aus der Keule mit grünen Bohnen, Kartoffelecken und Tomate und Paprika	(ca. 500g / Per.)		kg	14,95 €
<u>Extraportion Lamm-Bratensoße mit Kräutern</u>			ltr.	8,80 €

Spezialitäten vom Geflügel



...wir empfehlen 350g pro Person

Hähnchen-Knusperschnitzel wahlweise mit heißen Ananasscheiben und Pfirsichen	(warm)	Stück	1,70 €
1 Hähnchen-Brustfilet mit Mandelbutterkruste	 (warm)	Stück	3,20 €
Hähnchenbrustfilet " Hawaii " 1 / 2 Hähnchenbrust-Filet mit gekochten Schinkenwürfeln, Ananasstücken und Käse überbacken		Port.	4,50 €
Putenbraten " Marengo " mit Soße herzhaft gewürzte, saftige Putenbrust		Port.	5,50 €
Putengeschnetzeltes <u>oder</u> Putengulasch "süß - sauer ", mit vielen Gemüsen		Port.	5,40 €
Putenrahmgeschnetzeltes "Zürcher Art " zartes Putengeschnetzeltes in einer Sahnesoße mit Pilzköpfen		Port.	5,40 €
Putenmedaillons à la creme feine Putenfiletmedaillons in einer Riesling-Sahnesoße mit frischen Kräutern		Port.	6,60 €
Hühner-Frikassee mit Spargelspitzen, Champignonköpfen und einer Weißwein-Sahnesoße		Port.	5,40 €
Curry - Rahmgeschnetzeltes mit Obst		Port.	5,40 €

Dies und das...

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße mit Jägersoße mit Zigeunersoße	ca. 220g	Stck.	3,00 €
		Port.	4,00 €
		Port.	4,00 €
		Port.	4,00 €
Kasselernackenbraten mit Soße		Port.	5,20 €
Ofenfrischer Leberkäse mit süßem Händlmeier-Senf		Port.	3,85 €
Ofenfrischer Hackbraten mit süßem Händlmeier-Senf		Port.	3,85 €
Gyrosbraten vom Schweinerücken		Port.	5,50 €
Gyrosbraten vom Schweinenacken		Port.	4,90 €
Backschinken im " Zwiebelmantel " in Scheiben geschnittener Backschinken, mit gedünsteten Zwiebelringen überbacken		Port.	5,10 €
<u>...dazu verschiedene Bratensoßen nach Wunsch:</u>		<u>100 g</u>	<u>0,75 €</u>

Beilagen

Frische Salzkartoffeln mit Butter	Port.	1,90 €
Frische Petersilienkartoffeln mit Butter	Port.	1,90 €
Schwenkkartoffeln - Kleine Partykartoffeln im Backofen geröstet	Port.	2,20 €
Bratkartoffeln mit Zwiebel- und Speckwürfeln	Port.	2,20 €
Kartoffel - Ecken frisch aus dem Backofen	Port.	2,20 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme	Stück	3,00 €
Kartoffelgratin nach französischer Art	Port.	2,30 €
Kartoffel - Gemüsegratin	Port.	2,30 €
Kartoffel - Spinat-Gratin	Port.	2,30 €
Kartoffel - Knödel	Port.	2,20 €
Kartoffel - Röstie frisch aus dem Backofen	Port.	2,20 €
Kartoffel - Pürré "klassisch" mit Butter, Sahne und Muskatnuß	Port.	1,90 €
Kartoffel - Pürré "spezial" zusätzlich mit gebratenen Schinkenwürfeln	Port.	2,20 €
Kartoffel - Speck - Salat nach bayrischer Art warm	Port.	2,30 €
Gemüsevariationen mit Hollandaise oder Kräuterbutter	Port.	2,20 €
z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Erbsen, Möhren, feine Bohnen usw.		
Einzelne Gemüsesorten z.B Blumenkohl, Brokkoli usw. o. Hollandaise	Port.	1,90 €
Böhnchenbouquet / Wickelböhnchen	Stück	0,90 €
Prinzess-Böhnchen mit feinem, geräuchertem Speck umwickelt		
Prinzess - oder feine Speckböhnchen	Port.	2,20 €
Feine, junge Böhnchen mit geräucherten Schinkenwürfeln		
Überbackene Gemüsegratins	Port.	2,30 €
wahlweise : Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli, Erbsen & Möhren		
Champignons in Knoblauchsoße	Port.	2,80 €
Langkorn - Reis mit zerlassener Butter	Port.	1,90 €
Wildreis	Port.	1,90 €
Basmati - Duftreis	Port.	2,20 €
Butterspätzle	Port.	1,90 €
Apfelrotkohl	Port.	1,90 €
mit frischen Apfelstücken & Apfelmus verfeinert		
Sauerkraut "klassisch"	Port.	1,90 €
Sauerkraut "Ananas" fruchtig mit Ananasstücken	Port.	2,10 €
Semmel - Knödel	Port.	2,20 €
Speck - Knödel	Port.	2,20 €
Gries - Knödel	Port.	2,20 €
Backofen - Krokette	Port.	2,20 €
Grüne Bandnudeln oder andere Nudelsorten	Port.	1,90 €
Sauce Hollandaise (Extraportion) ca. 60 ml	Port.	0,50 €
Spargel (frischer Spargel nur in der Saison !) kg		Tagespreis

Unsere Lieferungen erfolgen ohne Geschirr und Besteckteile.

Seite 14

Bratensoßen & Dipp

Dunkle Rotwein - Soße oder helle Geflügel - Soße	100g	0,58 €
Zigeuner-Soße mit Paprikastreifen und Zwiebeln	100g	0,85 €
Jägersoße mit frischen Pilzen	100g	0,85 €
Zwiebelsauce süß-sauer eine helle Sahnesoße, mit Zwiebelstücken und Sahne verfeinert	100g	0,85 €
Senf-Sahnesauce mit süßem Senf abgeschmeckt	100g	0,85 €
Riesling-Sahnesoße Klassische Weißwein-Sahnesoße	100g	0,85 €
Soße " Café de paris " nach einer Art Soße Hollandaise mit Estragon	100g	0,85 €
Curry-Soße ohne Früchte	100g	0,85 €
Curry-Frucht-Soße mit gemischten Fruchtstücken	100g	0,85 €
Aprikosensoße mit Mango - Chutney	100g	0,88 €
Sauce Hollandaise	100g	0,85 €
Sauce Bénaise	100g	0,85 €
"Spezial-Soße" (Senf-Ketchup-Mayonaise-Dipp)	100g	0,88 €
Cumberlandsoße	"	2,58 €
Kartoffelcreme	"	0,89 €
Remouladensoße (auch grüne Soße)	"	0,89 €
Thunfischsoße	"	1,25 €
Tzaziki oder Knoblauchcreme-Dipp	"	0,88 €

Salat-Dressings z.B.:

1000 - Islanddressing	100g	0,75 €
Balsamico-Dressing	"	"
Cocktaildressing	"	"
Joghurtdressing	"	"
Vinaigrette	"	"
Zitronen - Sahne - Dressing	"	"
Meerrettich - Sahne	"	"
Preisselbeer - Sahne	"	"

Dazu unsere Rohkost-Salatplatten

mit frischen Blattsalaten und Salaten der Saison	100g	1,55 €
--	------	--------

Salate

Käsesalat mit Gouda-Würfeln, Paprika, Ananas und Silberzwiebeln	kg	11,50 €
Nudelsalat "klassisch" mit feinen Erbsen und Wurststreifen	kg	8,50 €
Nudelsalat "Mandarine" mit feinen Erbsen und Mandarinenfilets	kg	8,50 €
Fleischsalat nach Hausrezept mit Gurkenstreifen und Mayonnaise	kg	7,90 €
Farmersalat	kg	8,50 €
Gurkensalat mit Essig-Öldressing und Dill und Apfel	kg	7,50 €
Heringssalat mit roter Beete	kg	12,50 €
Krabbensalat Krabben in leichter Mayonnaise	kg	26,90 €
Krautsalat natur klassisch mit Essig & Öl angemacht	kg	6,50 €
Krautsalat "spezial " mit Schinkenwürfeln, Schnittlauch, ein wenig Mayonnaise und Zucker verfeinert	kg	9,50 €
Krautsalat "griechisch " mit Feta, Gurken, Zaziki, Paprika usw.	kg	10,90 €
Rotkrautsalat mit Apfel, Orange, Pinienkernen und Joghurt	kg	9,50 €
Reis - Currysalat Fruchtiger Reissalat mit Obst	kg	8,50 €
Eier - Fenchel - Salat mit Fenchel und frischer Petersilie	kg	9,50 €
Waldorf- oder New Yorker Salat Sellerie-Salat mit Obst	kg	14,90 €
Wurstsalat mit Essig - Öl-Dressing mit Gurke, Essig & Öl	kg	7,90 €
Kartoffelsalat nach " Hausfrauen Art " nach Hausrezept hergestellt	kg	8,50 €



...noch mehr Salate

Kartoffel-Speck-Salat nach " bayrischer Art " klassisch mit Essig & Öl-Marinade und Schinkenwürfeln	kg	8,50 €
Möhren-Apfel-Rohkostsalat mit feinen Möhren- und Apfelstreifen und Zitrone	kg	7,50 €
Eiersalat mit gekochtem Schinken & Pilzen	kg	9,50 €
Geflügelsalat mit Spargelspitzen, Pfirsichen und Ananas	kg	16,90 €
Straßburger Salat mit Weißkraut, Joghurt-Sahnedressing, Weintrauben & Ananas	kg	9,50 €
Wormser Krautsalat wie Straßburger, aber ohne Weintrauben & Ananas	kg	8,50 €
Balkansalat mit Tomaten, Schlangengurke, Kidneybohnen und Paprika	kg	9,50 €
Hirtensalat wie Balkansalat, aber mit Schafskäse	kg	10,90 €
Eisbergsalat mit Pfirsichstücken und Zitronen-Sahnedressing	kg	10,50 €
Italienischer Salat mit Tomaten, Paprika, grünen Salaten und Balsamico-Dressing	kg	14,50 €
Porreésalat mit Porree, frischem Apfel & Ananas und einer leichten Mayonnaise	kg	9,50 €
Böhnchensalat wahlweise mit gelben oder grünen feinen Böhnchen und Essig - Öl-Dressing	kg	8,50 €
Schichtsalat mit Porree, Mais, Ananas, Äpfeln, etwas Miracel Whip, gekochten Eiern	kg	9,50 €
Gartensalat mit gelben u. grünen Böhnchen, Schlangengurke, Zwiebeln, feinen Möhren und Joghurtdressing	kg	8,50 €
Pilzsalat mit gemischten Pilzen	kg	21,90 €
Tortellini - Salat mit Thunfisch	kg	18,50 €
Spaghetti - Salat "Romana" mit Spaghetti al dente, Cocktailtomaten, gebratener Paprika, Zucchini, Ruccola, Pinienkernen, Olivenöl	kg	18,90 €
Rohkost - Salatplatte von frischen Saisonsalaten inkl. Dressings	kg	15,50 €

Menüvorschläge ab 10 Pers. (bei geringerer Personenzahl nach Absprache)

Menü 1

ab 10 Pers.

pro Pers.

17,95 €

heiß
Herzhafte Gulaschsuppe
Saftiger Grillschinken mit knackiger Kruste
Parmaschinken mit Melone
Kasselerbratenplatte edel garniert
Putenbratenplatte edel garniert
Cumberlandsoße
Waldorfsalat
Geflügelsalat
Krautsalat natur
Käsebrett mit internationalen Spezialitäten und Obstgarnitur
Brotkorb mit Partybrötchen
Butter garniert
Herrencreme und Rote Grütze mit Vanillesoße

Menü 2

ab 10 Pers.

pro Pers.

22,90 €

Schweine-Filetrahmedaillons in einer Sahnesoße mit Champignons
Schweinerückenbraten nach Wahl
Französisches Kartoffelgratin
Butterspätzle
Gemüseplatte mit Soße Hollandaise
Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert kalt
Schinken mit Melone
Edle Bratenplatten mit Cumberlandsoße
Schinkenröllchen mit Spargel
Fischplatte mit Lachs, Forelle, Räucherfisch
Eisbergsalat und Waldorfsalat
Brotkorb mit Partybrötchen
Butter garniert
Käsebrett mit internationalen Spezialitäten und Obstgarnitur
Karamellcreme und Mandarinenquark

Menü 3

ab 10 Pers.

pro Pers.

12,90 €

heiß
Hähnchenschnitzel " Hawaii "
Hähnchenschnitzel mit Mandelbutter
Partybällchen und Bierbeißer dekoriert
Bratenplatten mit Spezial-Dipp
Waldorfsalat, Krautsalat, ital. Salat mit Balsamico-Dressing
Brotkorb mit Partybrötchen
Butter garniert
Schmandmousse mit Kirschkompott

Menü 4

ab 10 Pers.

pro Pers.

15,95 €

Suppe (nach Wahl)
Rinderrouladen "Hausfrauen Art" mit einer leckeren Soße
Französisches Kartoffelgratin
Apfelrotkohl mit frischem Apfel & Apfelmus verfeinert
Halbe Birnen & Pfirsiche, mit einer leichten Käsecreme gefüllt
Rot- oder Weißweinschaumcreme

Menü 5

ab 10 Pers.

pro Pers.

16,60 €

Suppe (nach Wahl)
Schweine-Filetrahmedaillons in einer Sahnesoße mit Champignons heiß
Hähnchen-Knusperschnitzel mit Pfirsich & Ananas
Französisches Kartoffelgratin
Butterspätzle
Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise od. Kräuterbutter
Eisbergsalat mit Mandarinenfilets & Zitronensahne-Dressing
Herrencreme mit Schokoladenraspeln

(Mehrpreis für frischen Spargel nach Tagespreis)

Menü 6

ab 10 Pers.

pro Pers.

17,20 €

Suppe (nach Wahl)
Schweine-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen heiß
Hähnchenbrust-Filet in Mandelbutter
Schwarz-weißer Wildreis
Petersilien-Kartoffeln mit Butter
Gemüsegratin mit gemischten Gemüsen
Curry-Fruchtsoße mit ganzen Fruchtstücken
Ital. Salat mit Balsamico-Dressing
Gartensalat (gelbe & grüne Böhnchen, Zwiebeln, Möhren & Schlangengurke)
Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren garniert

Menü 7 : Westfälisches Büffet

ab 10 Pers.

pro Pers.

16,95 €

Orig. westf. Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Knuspriger Backschinken - am Stück gebraten -
Kleine, gebratene Kartoffelchen mit Speck, Zwiebel & Thymian
Gedämpfte, gemischte Gemüsepfanne mit Kräuterbutter
Westf. Schinkenplatte mit geräucherten und luftgetrockneten Spezialitäten
Münsterländer Krautsalat mit Schnittlauch
Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing und Zwiebelchen
Gemischter Brotkorb mit Pumpernickel und Landbutter
Rote Grütze mit Vanille-Soße

Desserts (auf Wunsch auch ohne Alkohol %o)

Rote Grütze mit Vanillesoße		Port.	2,30 €
Herrencreme mit Schokostücken	%o	Port.	2,30 €
Mousse au vanille		Port.	2,10 €
Mousse au chocolat		Port.	2,10 €
Zabaione	%o	Port.	2,10 €
Mandarinen-Sahne-Quarkcreme		Port.	2,10 €
Weincreme von rotem oder weißem Wein	%o	Port.	2,10 €
Pumpernickelmousse mit Altbierschaum		Port.	2,50 €
Zitronencreme		Port.	2,10 €
Sahnequark mit Früchten		Port.	2,10 €
Obstsalat mit Vanillesoße <u>mit frischen Früchten der Saison</u>	%o	Port.	2,50 €
Schmandmousse mit Kirschkompott		Port.	2,50 €
Himbeercreme oder Himbeermousse		Port.	2,10 €
Karamelcreme mit geröstetem Krokant		Port.	2,30 €
Tiramisu - hausgemachte italienische Spezialität	%o	Port.	3,99 €
Halbe Birne mit Preiselbeersahne		Stück	2,00 €
Birne Helene mit Frischkäse, auf Vanillemousse, mit Schokoladen-Kuvertüre und Preiselbeeren garniert		Stück	2,80 €
Orangen-Schmand-Creme	%o	Port	2,50 €
Bayrisch Creme mit Obst der Saison garniert		Port.	2,30 €
Mandelcreme mit gehobelten Mandeln		Port.	2,10 €
Münsterländer Stippmilch mit frischem Pumpernickel		Port.	2,10 €
Schokoladen-Pudding mit Sahne		Port.	2,00 €
Vanille-Pudding mit Sahne		Port.	2,00 €

%o * Orangenlikeur, Rum, verschiedene Likeure, Wein usw.

Auszug aus dem Getränkeangebot

Alkoholische Getränke

Sekt Hausmarke, halbtrocken	0,7 ltr.	Flasche	ab 6,90 €
Weißwein Hausmarke	0,7 ltr.	Flasche	ab 6,90 €
Rotwein Hausmarke	0,7 ltr.	Flasche	ab 6,90 €
Veltins oder andere Biere	0,33 ltr.	Flasche	1,50 €
Veltins - alkoholfrei - oder andere Biere	0,33 ltr.	Flasche	1,50 €
Radler	0,33 ltr.	Flasche	1,50 €

Alkoholfreie Getränke 1,0 ltr.

Mineralwasser Gerolsteiner MEDIUM	1,0 ltr.	Flasche	1,50 €
Orangensaft	1,0 ltr.	Flasche	2,80 €
Apfelsaft	1,0 ltr.	Flasche	2,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite (auch light / zero)	1,0 ltr.	Flasche	1,80 €

Alkoholfreie Getränke 0,2 ltr.

Mineralwasser, Coca Cola, Fanta (auch light)	0,2 ltr.	Flasche	1,10 €
Orangensaft	0,2 ltr.	Flasche	1,10 €
Apfelsaft	0,2 ltr.	Flasche	1,10 €
Orangensaft	0,2 ltr.	Flasche	1,10 €

Warme Getränke (1,0 ltr. Thermokanne)

Kaffee oder Tee inkl. Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff	ltr.	5,90 €
Tee inkl. Zucker und Süßstoff	ltr.	4,90 €

(Sortiment von 12 Teesorten in dekorativer Teebox)

Bitte beachten Sie:

Die aufgeführten **Kaltgetränke** werden in der Regel gekühlt und in Kommission geliefert, Abweichungen bei geringen Mengen sind möglich.

Falls Sie andere Getränkewünsche haben, werden wir gerne versuchen, diese zu erfüllen, können aber eventuell keine Kommission anbieten.

Aufwendungen für Anlieferung & Abholung:



Sehr geehrte Kunden,

die Anlieferung Ihres Büfets oder Ihrer Bestellung und eine eventuelle Abholung des Leergutes berechnen wir wie folgt:

Die Anlieferung ab einem Auftragswert von 250 € erfolgt im Stadtgebiet Münster an

Werktagen kostenfrei, für Aufträge **unter 250 €** Auftragswert ergeben sich folgende Kosten:

Anlieferung	(im Stadtgebiet)	pro Fahrt	10,00 €
Abholung	(im Stadtgebiet)	pro Fahrt	10,00 €
Jede weitere Fahrt	(im Stadtgebiet)	pro Fahrt	10,00 €
Anlieferung	(außerhalb)	pro Fahrt	ab 20,00 €
jede weitere Fahrt	(außerhalb)	pro Fahrt	ab 20,00 €

(Außerbezirkliche Fahrten werden individuell nach km errechnet.)

Für eventuelle Lieferungen an Sonn- und Feiertagen (bitte Termin vorher unbedingt abklären) erlauben wir uns aufgrund der erhöhten Personalkosten einen Aufschlag von 12 % auf den Gesamtrechnungsbetrag zu erheben.



Fragen zum Geschirr

Unsere Lieferungen erfolgen i. d. R. ohne Porzellan und Besteckteile. Allerdings arbeiten wir mit einigen Anbietern für Gastronomiebedarf zusammen, zu denen wir Kontakt herstellen können, damit Ihnen im Bedarfsfall qualitativ hochwertiges Porzellan zur Verfügung steht.

Unsere Geschäftszeiten:

Montag:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Dienstag:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Mittwoch:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Donnerstag:	8.30 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Freitag:	8.00 - 13.00 & 14.30 - 18.30
Samstag:	8.00 - 13.00

Telefon 0251 - 97 25 00
Fax 0251 - 97 25 0 26
E-Mail schmidt@partyservice-schroeder.de
Internet www.partyservice-schroeder.de
GPS: B:51°56'56 N + L 7°36'36 O



Sehr geehrte Kunden,

Sie alle kennen unser Parkplatzproblem aus eigener Erfahrung.

Leider standen uns bisher nur sehr wenige eigene Parkplätze zur Verfügung, was gerade an den Wochenenden immer zu einigen Parkproblemen geführt hat.

Aber das ist nun vorbei!
Wir können Ihnen ab sofort **8 zusätzliche Parkplätze** anbieten, die sich in unmittelbarer Nähe zu unserem Geschäft befinden und Ihnen dadurch in Zukunft ein problemfreies, sehr angenehmes Parken ermöglichen. Unsere Stellplätze vor dem Geschäft können Sie natürlich nach wie vor nutzen.



Auf dem Parkplatz hinter dem Rincklake - van - Endert - Gebäude haben Sie ab sofort die Möglichkeit, kostenfrei auf unseren

8 neuen Kundenparkplätzen

zu parken und ganz in Ruhe bei uns einzukaufen.

Die Parkplätze sind mit unserem Namen versehen und leicht zugänglich.

Unser Ladenlokal erreichen Sie ganz bequem über einen kurzen Fußweg, nachdem Sie ihr Fahrzeug geparkt haben.

Fleischerei und Partyservice
Inselbogen 1 48151 Münster

schroöder



So fahren Sie:

Wenn Sie vom Inselbogen oder Kappenberger Damm kommen, fahren Sie auf die Weseler Straße stadteinwärts und biegen sofort hinter dem Rincklake - Gebäude rechts ab.

Sie kommen an eine Schranke, die sich automatisch öffnet.

Fahren Sie einfach am Gebäude entlang und biegen direkt hinter dem Gebäude rechts ab.

Die Parkplätze befinden sich dann direkt zu Ihrer Linken.

Über den Fußweg, der sich an den letzten Parkplatz anschließt, erreichen Sie ganz bequem unser Geschäft.

Siehe auch Bild auf der Rückseite

Noch ein kleiner Hinweis in eigener Sache:

In der Regel stehen wir Ihnen mit unserem Partyservice von Montag bis Samstag zur Verfügung, der Sonntag ist unser freier Tag. Wir möchten Sie daher höflichst bitten, uns zu kontaktieren und eventuelle Termine an Sonn- oder Feiertagen mit uns zu besprechen. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Wir freuen uns, Sie in unserem Geschäft begrüßen zu dürfen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Peter Schmidt