



PARTYSERVICE FLEISCHEREI VOLKENS

WWW.VOLKENS.INFO



Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele!



GEBURTSTAGE | HOCHZEITEN | KONFIRMATIONEN | FIRMENFESTE
PARTYS | GRILLFEIERN | EVENT-CATERING | ...FÜR JEDEN ANLASS



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

*Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen
für Ihre nächste Feier einige Anregungen geben.
Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit raffinierten Köstlichkeiten
ohne vorher stundenlang in der Küche zu stehen.
Einfach aussuchen, bestellen - und das Essen
kommt pünktlich auf den Tisch.*

*Ob ein kleiner Imbiss für 10 oder ein Großevent für 1.000 Personen...
...wir sind für Sie da.*

*Bestellen Sie bei uns telefonisch oder persönlich.
Gerne bieten wir Ihren individuellen Wünschen entsprechend
eine eingehende Beratung.*

*Wir verwenden überwiegend Rohstoffe aus unserer Region
und bei der Auswahl der verschiedenen Fleischsorten
können Sie sich auf uns als Landfleischerei voll und ganz verlassen.*

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihre Familie Volkens und Mitarbeiter

Aus unserem Suppentopf empfehlen wir

Hausgemachte Erbsensuppe mit reichlich Würstchen und Fleischeinlage	Portion 0,5 l	€ 6,00
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfeln, pikant abgeschmeckt	Portion 0,5 l	€ 6,00
Chili con Carne - der Partyhit -	Portion 0,5 l	€ 6,00
Chili sin Carne - die vegane Alternative -	Portion 0,5 l	€ 6,00
Pizza-Suppe mit frischem Hackfleisch, Paprika, Mais und Tomatenwürfeln	Portion 0,5 l	€ 6,00
Gyros-Suppe mit feinem Gyrosfleisch, knackigem Mais, Paprika und Zwiebeln	Portion 0,5 l	€ 6,00
Hackfleisch-Käse-Suppe mit frischem Hackfleisch, Lauch und Porree	Portion 0,5 l	€ 6,00
Ofen-Suppe mit Schweinefleischwürfeln, Champignons, Erbsen und Ananasstückchen, pikant-süßlich abgeschmeckt	Portion 0,5 l	€ 6,00
Kartoffelsuppe mit deftiger Rauchwursteinlage und Cocktailwürstchen	Portion 0,5 l	€ 6,00
vegetarische Kartoffelsuppe mit frischen Gemüsestreifen	Portion 0,5 l	€ 5,50
Mitternachtssuppe „Onkel Joe“ mit frischem Hackfleisch, Cabanossi, Paprika, Mais und Rotwein abgelöscht	Portion 0,5 l	€ 6,00
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Fleischklößchen, Eierstich und Spargel	Portion 0,5 l	€ 6,50
Sietländer Hochzeitssuppe mit zartem Rindfleisch, Fleischklößchen, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Gemüsestreifen	Portion 0,5 l	€ 6,50
Partybrötchen	Stück	€ 0,70

Canapés und belegte Brote ... für Ihren Empfang, Stehparty, Schulung, Konferenz, Sektempfang

Hausmanns-Schmaus

auf verschiedenem Brot angerichtet, belegt mit:

Kasseler, Mettwurst, Lachsschinken, Hackepeter mit Zwiebeln, Gouda, Hähnchenbrust, Frischkäse _ 7 Teilchen, pro Pers. **€ 15,00**

Feinschmecker-Schmaus

auf verschiedenem Brot angerichtet, belegt mit: Kasseler, Putenbrust, Salami, Lachsschinken, Käse, Forelle, Lachs, dazu kleiner Salatbecher gefüllt mit hausgemachtem Salat, Mini-Frikadelle,

Käse-Weintrauben-Stick und Mini-Dessert _____ 11 Teilchen, pro Pers. **€ 19,50**

30er Häppchenplatte Geestland (30 Häppchen)

Gouda, ger. Schinken mit Melone, Camembert, Lachs, Frischkäse, Fleischbällchen, Schnitzelchen, Putenfilet und Schweinefilet _____

pro Platte **€ 60,00**

30er Schlemmerbox „Schnitzelchen“

30 Mini-Schnitzel vom Schwein, Geflügel oder Veggie _____ pro Platte **€ 60,00**

Currywurst-Snack

1,5 Currywurst in Scheiben in pikanter Currysoße serviert, dazu Partybrötchen _____ pro Pers. **€ 8,50**

½ Belegte Brötchen mit Butter oder Remoulade auf Platte angerichtet, belegt mit:

Hackepeter mit gehackten Zwiebeln..... pro Pers. **€ 2,00**

Mettwurst pro Pers. **€ 2,00**

leckerem Käse pro Pers. **€ 2,00**

gemischtem Aufschnitt pro Pers. **€ 2,00**

Geflügelaufschnitt..... pro Pers. **€ 2,00**

gekochtem oder rohen Schinken pro Pers. **€ 2,00**

Bratenaufschnitt pro Pers. **€ 2,00**

Fleischsalat..... pro Pers. **€ 2,00**

Heringssalat pro Pers. **€ 2,00**

Buffetauswahl ... für Ihren Empfang, Stehparty, Schulung, Konferenz, Sektempfang

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)

Aufschnittplatte, frisches Zwiebelmett, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Käseplatte, Floridasalat und Fleischsalat, Eierplatte mit Remoulade und Schinkenwürfeln, Marmelade, Honig, Brötchen und Butter _____ pro Pers. **€ 17,50**

optional wählbar: Rührei + Frühstücksspeck...pro Pers. **€ 4,00** 3 kleine Nürnberger pro Pers. **€ 3,00**

Fingerfood

Hähnchenbrustspieß „Hawaii“, Mini-Frikadelle, Schweinefilet fein dekoriert, Frischkäse auf Schwarzbrottaler, Bruschetta-Teilchen, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Melonenschiffchen mit ger. Schinken, Oliven-Sticks, Käsewürfel und Mini-Salami, Pflaume im Speckmantel, Rösti mit Räucherlachs, Gemüsesticks mit Kräuter-Dip _____ (10 Teilchen) pro Pers. **€ 27,00**

Buffet »Landhaus« (ab 10 Personen)

Partyschnitzel, Partyfrikadellen, Putenmedaillons mit Früchten, Kochschinkenröllchen, Melonenschiffchen mit ger. Schinken, Käseplatte mit Früchten, verschiedene Räucherfischvariationen, Floridasalat, Weißkrautsalat in Sahne, frische Salatplatte mit Joghurtsoße, Partysonne _____ pro Pers. **€ 23,50**

Frühstücksbox deluxe - für 2 Personen

2 Croissants, 2 Laugen- und 2 Weltmeisterbrötchen, Butter, Marmelade, Kräuterfrischkäse, Kochschinken, Tomate-Mozzarella mit Pesto, frisches Mett, Fleischsalat, Eier mit Remoulade, Räucherlachs, Serranoschinken, Obst, Pancakes _____ pro Box **€ 40,00**

Antipastiplatte hausgemachte Antipasti _____ pro Pers. **€ 12,00**

Vitello-Tonato-Platte zartes Kalbfleisch, dünn geschnitten, mit hausgemachter Thunfischsoße _____ pro Pers. **€ 12,00**

Roastbeefplatte zartrosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich und Remouladensoße _____ pro Pers. **€ 12,00**

Räucherfischplatte Lachs, Aal und Forelle, geräuchert _____ pro Pers. **€ 12,00**

Käsebrett leckere Käsespezialitäten fein dekoriert _____ pro Pers. **€ 10,00**

Aufschnittplatte gemischter Aufschnitt mit Hackepeter und Kochschinkenröllchen _____ pro Pers. **€ 10,00**

Kalt/Warme Buffets ... für Ihren Empfang, Stehparty, Schulung, Konferenz, Sektempfang

Buffet »Exclusiv« (ab 15 Personen)

Zweierlei Fingerfoodvariationen, bestehend aus Tomaten-Mozzarella-Sticks, Anti-Pasti-Spieße, warmer Spanferkelbraten und Hähnchenbrust gebraten auf Gemüsebett, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin, kalte Mini-Frikadellen, Fischspezialitäten wie Lachs, Stremellachs, Forelle und Makrelenfilet, Kochschinkenröllchen und Melonenstreifen mit Serrano-Schinken umwickelt, Käseplatte mit Früchten, griechischer Bauernsalat, ital. Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten, frische Salatplatte mit Joghurtsoße, Brot, Brötchen und Butter, Dessert nach Wahl _____ pro Pers. **€ 32,50**

»Schlemmer-Buffer« (ab 15 Personen)

Schweinemedallion mit frischen Champignons in Rahmsoße, Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysoße, Kasseler im Blätterteig, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und Spätzle, frische Salatplatte und Dressing _____ pro Pers. **€ 27,50**

»Rustikales Buffet« (ab 15 Personen)

warmer Spießbraten, deftige Bratkartoffeln, Aufschnittplatte mit hausgemachten Wurst- und Schinkenspezialitäten, frisches Zwiebelmett, Eierplatte mit Remoulade und Schinkenwürfeln, hausgemachter Wurstsalat und Matjes _____ pro Pers. **€ 23,50**



Kalt/Warme Buffets ... für Ihren Empfang, Stehparty, Schulung, Konferenz, Sektempfang

Lachs trifft Hähnchen

gebratener norwegischer Lachs mit Blattspinat, Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Tomatensoße, Bandnudeln mit feiner Dill-Sahnesoße, Gnocchi in Salbeibutter, frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 23,50**

Schnitzel trifft Lasagne

Schweineschnitzel mit Rahmsoße von frischen Champignons, Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken in Tomatensoße und Lasagne „Bolognese Art“, dazu Rosmarinkartoffeln, Mini-Brötchen, Kräuterbutter, frische Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 21,50**

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Antipasti-Variationen, Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett, Saltimbocca vom Schwein in feiner Weißweinsoße, Tortellini in Schinken-Sahnesoße, dazu Spaghetti und Rosmarinkartoffeln, Lachs und Stremellachs, italienischer Nudelsalat mit getr. Tomaten, Rucola und Pesto, frische Salatplatten mit Joghurtsoße, Ciabattabrot/Partybrötchen, Butter und Kräuterbutter, Dessert: Panna cotta mit Erdbeersoße _____ pro Pers. **€ 32,00**

Kleines italienisches Buffet (ab 10 Personen)

Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett, Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella in Tomatensoße, dazu Penne, Rosmarinkartoffeln, Antipasti-Platte, frische Salatplatte mit Joghurtsoße, Ciabattabrot und Kräuterbutter _____ pro Pers. **€ 21,00**

Griechisches Buffet (ab 15 Personen)

Antipasti-Variationen, Gyros mit frischen Zwiebeln, Hackröllchen mit Fetakäse, Moussaka-Auflauf (mit Hack oder als vegetarische Variante), Tomatenreis und Kartoffelspalten „griechische Art“, griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Krautsalat und Fladenbrot mit Tzaziki, Dessert: griechischer Joghurt mit Früchten und karamellisierten Nüssen _____ pro Pers. **€ 27,00**

Kleines griechisches Buffet (ab 10 Personen)

Gyros mit frischen Zwiebeln, Hackröllchen in Tomatensoße, Tomatenreis, Kartoffelspalten „griechische Art“, griechischer Bauernsalat, Krautsalat und Fladenbrot mit Tzaziki _____ pro Pers. **€ 21,00**

Kalt/Warme Buffets ... für Ihren Empfang, Stehparty, Schulung, Konferenz, Sektempfang



Mix it!

»Mix it!« Einfach selber zusammenstellen!

- Wählen Sie: 3 Hauptspeisen dazu 2 Salate sowie 2 Beilagen und 1 Gemüsebeilage für € 20,00 pro Person (ab 20 Personen)

Hauptspeisen:

- Currywurst mit Spezialsoße
- Geschnetzeltes „Gyros Art“
- Chili con Carne
- Schaschliktopf
- Hähnchen-Knusperschnitzel
- Tortellini in Sahnesoße
- Putencurry-Geschnetzeltes

Beilagen:

- Kartoffelgratin	- Rosmarinkartoffeln
- Spätzle	- Pariser Kartoffeln
- Reis	- Kartoffelspalten (griech. Art)



Salate:

- Möhrensalat	- Krautsalat
- Coleslaw Salat	- gem. Salat
- Nudelsalat	- Schichtsalat

Gemüse:

- Kaisergemüse
- Balkangemüse

Vegetarisches

Kartoffelgemüsegratin _____ pro Pers. **€ 10,50**

Gemüselasagne _____ pro Pers. **€ 10,50**

Penne mit Ratatouillegemüse _____ pro Pers. **€ 10,50**

Bunte Couscous-Gemüsepfanne mit Paprika und Feta _____ pro Pers. **€ 10,50**

Ragouts und Geschnetzeltes

Gulasch vom Rind

mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Bohnensalat _____ pro Pers. **€ 18,50**

Putengeschnetzeltes

in fruchtiger Currysoße, dazu Reis, Spätzle und frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 17,50**

Schweinefiletgeschnetzeltes

in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Reis, Spätzle und frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 18,00**

Geschnetzeltes »Gyros Art«

mit Bratkartoffeln, Krautsalat, Tzatziki, Kartoffelcreme und gemischten Partybrötchen _____ pro Pers. **€ 17,00**

*Gerne braten wir das Geschnetzelte auch frisch und lecker bei Ihnen zu Hause in unseren Riesenpfannen!
Beliebt bei Polterabenden, Hochzeiten, Geburtstagen, Firmenfeiern uvm.*

Bratensortiment und Fleischgerichte

... unser Renner!

Spanferkelbraten und Spießbraten _____	pro Pers. € 11,00
... mit Krautsalat, Tzatziki und Partybrötchen _____	pro Pers. € 15,00
... zusätzlich mit Brat- und Sahnkartoffeln _____	pro Pers. € 18,50

Cuxländer Rinderroulade (2 pro Person)

mit Rotkohl, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, feiner Soße, frischer Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 21,00

Cuxländer Roastbeef rosé gebraten (kalt)

auf Platten angerichtet mit knusprigen Bratkartoffeln, Remoulade, frischer Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 26,50

Überbackenes Schweinefilet

mit Zwiebeln und Pilzen, Reis und Bratkartoffeln, frischer Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 20,00

Gemischter Braten »Spezial«

Rinderrouladen mit feiner Soße, Hähnchenbrust- und Schweinefilet mit frischen Champignons, dazu feines Gemüse, Röstkartoffeln und Salzkartoffeln, frische Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 23,00

Rouladen-Buffer (ab 15 Personen)

Rinderroulade mit feiner Soße und Putenroulade mit Tomate-Mozzarella, mit versch. Soßen, Spätzle, Kartoffelklöße, dazu Kaisergemüse und Sauce Hollandaise, frische Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 23,00

Bratensortiment und Fleischgerichte

Steakpfännchen

Schweinefilet (2 Stück), Hähnchenbrustfilet (1,5 Stück) und Rinderfilet (1,5 Stück)

dazu Zwiebeln und Pilze, Champignon- und Pfefferrahmsoße,

Bratkartoffeln, Kräuterbutter, frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ p. Pers. € 23,50

Schweinefilet im Ganzen gebraten

dazu frische Champignons, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise,

Bratkartoffeln und Rosmarinkartoffeln,

Champignonrahmsoße, frische Salatplatte und Joghurtsoße _____ p. Pers. € 23,50

Partyhits

Lasagne „Bolognese-Art“ (mit Rinderhack)

oder Gemüselasagne oder Lachslasagne, dazu frische Salatplatte mit Joghurtsoße, Partybrötchen und Kräuterbutter _ p. Pers. € 16,00

Hähnchenteile vom Maishähnchen

auf mediterranem Gemüse im Ofen gegart mit kleinen spanischen Kartoffeln, dazu Dip, Brot und Kräuterbutter _ p. Pers. € 16,50

Sahneschnitzel

3 kleine Schnitzel (natur gebraten) in Sahnesoße mit frischen Champignons,

dazu Spätzle, Röstkartoffeln, frischer Salat und Joghurtsoße _____ p. Pers. € 17,00

Kasseler im Blätterteig

magerer Kasselerbraten im Blätterteig gebraten mit feiner Soße, Ananaskraut und Kartoffelgratin _____ p. Pers. € 17,00

Burger-Party Pulled Pork oder Pulled Chicken (2 Burger pro Person)

dazu Kartoffelspalten, Coleslaw, Tomaten, Gurken und Barbecuesoße _____ p. Pers. € 17,00

Schnitzelgerichte

Schnitzelbuffet

2 Schnitzel (vom Schwein und Hähnchen)

...dazu Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 17,00**

...zusätzlich mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise _____ pro Pers. **€ 19,00**

Schnitzel-Allerlei

Hähnchenbrustfilet mit gekochtem Schinken, Champignons, Paprika und Zucchini in Tomatensoße mit Käse überbacken,

Schweineschnitzel mit Tomatenwürfeln, frischen Champignons, Kräuterbutter und Sauce Hollandaise,

dazu Bratkartoffeln und Reis, frische Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 20,00**

Drei-Länder-Schnitzelplatte

Bayrisches Schnitzel „Rustikana“ mit Tomate, frischen Champignons,

Kräuterbutter und Sauce Hollandaise, italienisches Schnitzel „Roma“

überbacken mit Hackfleischsauce und Käse, Schnitzel „Hawaii“ überbacken

mit Ananas und Käse, dazu Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

sowie frische Salatplatte mit Joghurtsoße und Kaisergemüse pro Pers. **€ 23,00**

Kennen Sie unsere

Original Oklahoma Barbecue Joe's Grill-Lok?

Einzigartig in Norddeutschland!

Mit unserer Grill-Lok sind wir in der Lage,

auch bei größeren Events

für viele Gäste zu grillen.

Sprechen Sie uns an!



Sie haben die Wahl: Wir liefern die Grillbuffets zum Selbergrillen oder Sie nehmen unseren Gratis-Service in Anspruch und bekommen das Buffet fertig gegrillt. Gerne grillen wir auch - gegen Aufpreis - bei Ihnen zu Hause.

Grillbuffet »Klassik«

Nackensteaks, Hähnchenbrust und Hähnchenbrustfiletspieße, Grillbratwurst und Krakauer, dazu Krautsalat, Pellkartoffelsalat, frische Salatplatte mit Joghurtsoße, griechischer Bauernsalat mit Feta, gemischte Partybrötchen, Kräuterbutter, verschiedene Grillsoßen, Ketchup, Senf, Tzatziki und Dips _____ pro Pers. **€ 20,00 (7%)**

Grillbuffet »Sommerzeit«

Cuxländer Rindersteaks, Nackensteaks, Putensteaks, Bratwurst, Krakauer, dazu Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing, griechischer Bauernsalat mit Feta, ital. Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten, frische Salatplatte mit Joghurtsoße, gemischte Partybrötchen, Kräuterbutter, Ketchup, Senf, Tzatziki und Barbequesauce _____ pro Pers. **€ 23,50 (7%)**

Grillbuffet »Sonne und Meer«

Steaks vom Fjordlachs und Garnelenspieße, Cuxländer Rindersteaks, marinierte Schweine- und Putensteaks, Bratwurst und Krakauer, gebratene Riesenchampignons, griechischer Bauernsalat mit Feta, ital. Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten, frische Salatplatte mit Joghurtsoße, Rosmarinkartoffeln, gemischte Partybrötchen, Kräuterbutter, Ketchup, Senf, Tzatziki und Barbequesauce und Curry-Dattel-Dip ____ pro Pers. **€ 32,00 (7%)**

Grillbuffet »Volkens Bestes«

Marinierte Hähnchenfilets vom KIKOK-Hähnchen, Filet vom Fjordlachs, Scampi-Spieße, Cuxländer Rindersteaks, Schweinefilet im Speckmantel, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, ital. Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten, griechischer Bauernsalat mit Feta, Tomate-Mozzarella mit Balsamico, hausgemachtes Anti-Pasti, gemischte Partybrötchen, Kräuterbutter, Ketchup, Senf, Tzatziki, Barbequesauce, Curry-Dattel-Dip und Aioli _____ pro Pers. **€ 36,00 (7%)**

Gerne grillen wir für Sie bei Ihnen zu Hause! Unser Equipment (Grill, Gas, Zangen etc.) bringen wir dann selbstverständlich mit. Sie müssen nur noch für 3 Tische und einen wasserfesten Unterstand sorgen. (Grillmeister: € 60,00/Std. / Servicekraft: € 45,-/Std.) Bei einem Vor-Ort-Service durch uns erhöht sich der Preis pro Person um die Differenz der MwSt. von z.Zt. 7 % auf 19 %.

Saisonales

„Spargel-Buffer“ (von Mai bis zum 24. Juni)

frischer Stangenspargel mit Buttersauce und Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel und Hähnchenbrustfilet, Köhlener Landschinken und Salzkartoffeln _____

Saisonpreis

»Der Bayerische Abend«

Schweinshaxen, Backschinken, Nürnberger Bratwürstchen, Leberkäse, Röstkartoffeln, Speckkartoffelsalat, Sauerkraut, Krautsalat, Laugengebäck, Griebenschmalz _____

pro Pers. € 20,00

Grünkohlessen komplett

bestehend aus deftigem Grünkohl, Kasseler, leckerem Bauchfleisch, hausgemachter Kohl- und Pinkelwurst, dazu Salzkartoffeln und Bratkartoffeln _____

pro Pers. € 19,00

knusprige Entenbrust (der Weihnachtsklassiker!)

mit Soße, Apfelrotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße _____

pro Pers. Saisonpreis

Leckere Gänsekeule

mit Soße, Apfelrotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße _____

pro Pers. Saisonpreis

Spanferkelessen

Spanferkelessen ab 25 Personen

gegrilltes Spanferkel im Ganzen mit knuspriger Schwarte, dazu Bratkartoffeln, Salatplatte mit Joghurtsoße, Partybrötchen, Remoulade und Tzatziki _____

pro Pers. € 22,00 (7%)

Spanferkelessen ohne Beilagen _____

pro Pers. € 17,50 (7%)

Gerne schneidet unser Fleischermeister das Spanferkel bei Ihnen vor Ort auf. (Meister € 60,00 und Servicekraft € 45,-/Std.)

Bei einem Vor-Ort-Service durch uns erhöht sich der Preis pro Person um die Differenz der Mehrwertsteuer von z.Zt. 7% auf 19%.

Lieblingsdesserts im Gläschen angerichtet

UNSERE LIEBLINGSDESSERTS

Helles oder dunkles Mousse au Chocolat _____ Port. **€ 3,80**

Rote Grütze mit Vanillesoße _____ Port. **€ 3,80**

Himbeertraum _____ Port. **€ 3,80**



Panna Cotta

mit pürierten Früchten der Saison _____ Port. **€ 3,80**

Erdbeerlasagne _____ Port. **€ 3,80**

Griechischer Joghurt

mit frischen Früchten + karamellisierten Nüssen _ Port. **€ 3,80**

Bei Fragen hinsichtlich Hauptallergene nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf. Letzte Änderungen der Bestellungen sind bis 3 Tage vor Auslieferung möglich.

Gerne leihen wir Ihnen ...

		inkl. Reinigung
Teller/Suppenteller _____	pro St. € 0,60	€ 1,00
Dessertschälchen _____	pro St. € 0,40	€ 0,80
Messer _____	pro St. € 0,35	€ 0,75
Gabel _____	pro St. € 0,35	€ 0,75
Teelöffel _____	pro St. € 0,35	€ 0,75

		inkl. Reinigung
Kuchenteller _____	pro St. € 0,40	€ 0,80
Kuchengabel _____	pro St. € 0,35	€ 0,75
Kaffeebecher _____	pro St. € 0,40	€ 0,80
Reinigung Chafing Dish	pro St.	€ 8,00



PARTYSERVICE FLEISCHEREI VOLKENS

WWW.VOLKENS.INFO



Unser Service - Ohne Preis keinen Fleiß!

Lieferung: Ab 15 Personen liefern wir gerne zu Ihnen nach Hause. Hierfür berechnen wir 1,75 € pro Kilometer (einfache Strecke).

Geschirr-Rückgabe: Bitte bringen Sie das Geschirr dienstags, mittwochs und donnerstags zwischen 8.00 und 13.00 Uhr direkt nach Ihrer Feier gereinigt zurück.

Bezahlung: Das Essen ist bei Abholung oder Geschirr-Rückgabe in bar oder per EC-Karte zu zahlen.

Geschirr-Abholung: Gerne holen wir das Geschirr auch bei Ihnen ab. Hierfür berechnen wir 1,75 € pro Kilometer (einfache Strecke).

Personal: Grillmeister/Fleischermeister 60,- €/Std., Servicekraft 45,- €/Std. Berechnet wird inkl. Fahrtzeit von/bis Köhlen.

Alle Preise enthalten 7 % MwSt. Bei einem Vor-Ort-Service durch uns (Grillen, Spanferkel aufschneiden, Buffetbetreuung,...) erhöht sich der Preis der gesamten Lieferung um die Differenz der MwSt. von 7 % auf 19 %.

Dies gilt auch bei Inanspruchnahme unseres Geschirrservices.

(Stand: September 2025)

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Dorfstr.-West 24 · 27624 Geestland/Köhlen · Telefon 04708-248 · www.volkens.info · fleischerei@volkens.info

Öffnungszeiten: montags geschlossen · Di. - Fr. 8.00 - 12.30 und 14.00 - 18.00 Uhr · Sa. 8.00 - 12.30 Uhr