



PARTYSERVICE
FLEISCHEREI VOLKENS
WWW.VOLKENS.INFO



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



Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele!

Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele!

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	1 l	€ 11,00
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfeln, pikant abgeschmeckt	1 l	€ 11,00
Chili con Carne - der Partyhit -	1 l	€ 11,00
Chili sin Carne - die vegane Alternative -	1 l	€ 11,00
Pizza-Suppe mit frischem Hackfleisch, Paprika, Mais und Tomatenwürfeln	1 l	€ 11,00
Gyros-Suppe mit feinem Gyrosfleisch, knackigem Mais, Paprika und Zwiebeln	1 l	€ 11,00
Hackfleisch-Käse-Suppe mit frischem Hackfleisch, Lauch und Porree	1 l	€ 11,00
Ofen-Suppe mit Schweinefleischwürfeln, Champignons, Erbsen und Ananasstückchen, pikant-süßlich abgeschmeckt	1 l	€ 11,00
Kartoffelsuppe mit deftiger Rauchwursteinlage und Cocktailwürstchen	1 l	€ 11,00
vegetarische Kartoffelsuppe mit frischen Gemüsestreifen	1 l	€ 10,00
Mitternachtssuppe „Onkel Joe“ mit frischem Hackfleisch, Cabanossi, Paprika, Mais und Rotwein abgelöscht	1 l	€ 11,00
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Fleischklößchen, Eierstich und Spargel	1 l	€ 11,50
Sietländer Hochzeitssuppe mit zartem Rindfleisch, Fleischklößchen, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Gemüsestreifen	1 l	€ 11,50
Partybrötchen	Stück	€ 0,65

pro Person empfehlen wir 0.75 l

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, Käse 7 Teilchen, pro Pers. **€ 12,90**

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. **€ 17,50**

30er Häppchenplatte Geestland (30 Häppchen)

Gouda, ger. Schinken mit Melone, Camembert, Lachs, Frischkäse,

Fleischbällchen, Schnitzelchen, Putenfilet und Schweinefilet pro Platte **€ 49,50**

30er Schlemmerbox „Schnitzelchen“

30 Mini-Schnitzel vom Schwein, Geflügel oder Veggie pro Platte **€ 49,50**

Currywurst-Snack

Currywurst in Scheiben in pikanter Currysoße serviert, dazu Partybrötchen pro Pers. **€ 7,50**

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. € 16,00

optional wählbar: Rührei + Frühstücksspeck...pro Pers. € 3,50 2 kleine Nürnberger pro Pers. € 1,90

Fingerfood Buffet (ab 10 Personen)

Hähnchenbrustspieß „Hawaii“, Garnelenspieß, 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, Gemüsesticks mit Kräuter-Dip _____ (10 Teilchen) pro Pers. € 24,50

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 _____ pro Pers. € 21,50

All-in-Platte Aufschnitt-Käse-Fisch, gemischt _____ pro Pers. € 12,90

Frühstücksbox herzhaft - für 2 Personen

2 Croissants, 2 Bagels, 2 Weltmeisterbrötchen, Butter, Marmelade, Kräuterfrischkäse, Kochschinken, Tomate-Mozzarella mit Pesto, frisches Mett, Fleischsalat, Eier mit Remoulade, Obst _____ pro Box € 30,00

Frühstücksbox deluxe - für 2 Personen

2 Croissants, 2 Bagels, 2 Weltmeisterbrötchen, Butter, Marmelade, Kräuterfrischkäse, Kochschinken, Tomate-Mozzarella mit Pesto, frisches Mett, Fleischsalat, Eier mit Remoulade, Räucherlachs, Serranoschinken, Obst, Pancakes _____ pro Box € 35,00

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

Buffet »Exklusiv« (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. **€ 29,50**

»Schlemmer-Buffet« (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. **€ 25,00**

»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. **€ 21,50**

»Antipasti-Platte« mit Ciabattabrot und Kräuterbutter _____ pro Pers. **€ 15,90**

»Antipasti-Auszug« als Beilage oder Buffetergänzung _____ pro Pers. **€ 11,90**

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. **€ 21,50**

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. **€ 19,90**

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Antipasti-Variationen, Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebett, Saltimbocca vom Schwein in feiner Weißweinsauce, Tortellini in Schinken-Sahnesauce, 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 Erdbeersauce _____ pro Pers. **€ 29,50**

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. **€ 19,50**

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. **€ 25,00**

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. **€ 19,50**

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 € 18,90 pro Person

- 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 | - Bohnensalat |
| - Nudelsalat | - Schichtsalat |

- Gemüse:**
- Kaisergemüse
 - Balkangemüse

Vegetarisches

Kartoffelgemüsegratin _____ pro Pers. **€ 9,80**

Gemüselasagne _____ pro Pers. **€ 9,80**

Penne mit Ratatouillegemüse _____ pro Pers. **€ 9,80**

Bunte Couscous-Gemüsepfanne mit Paprika und Feta _ pro Pers. **€ 9,80**

Ragouts und Geschnetzeltes

Gulasch vom Rind

mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Bohnensalat _____ pro Pers. **€ 16,90**

Putengeschnetzeltes

in fruchtiger Currysoße, dazu Reis, Spätzle und frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 15,90**

Schweinefiletgeschnetzeltes

in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Reis, Spätzle und frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 16,50**

Geschnetzeltes »Gyros Art«

mit Bratkartoffeln, Krautsalat, Tzatziki, Kartoffelcreme und gemischten Partybrötchen _____ pro Pers. **€ 15,90**

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

»Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.« Epikur

Bratensortiment und Fleischgerichte

... unser Renner!

- Spanferkelbraten und Spießbraten** _____ pro Pers. € 9,80
... mit Krautsalat, Tzatziki und Partybrötchen _____ pro Pers. € 13,90
... mit Brat- und Sahnekartoffeln und frischer Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. € 15,00

Cuxländer Rinderroulade (2 pro Person)

mit Rotkohl, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, feiner Soße, frischer Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 19,00

Cuxländer Roastbeef rosé gebraten (kalt)

auf Platten angerichtet mit knusprigen Bratkartoffeln, Remoulade, frischer Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 24,50

Überbackenes Schweinefilet

mit Zwiebeln und Pilzen, Reis und Bratkartoffeln, frischer Salatplatte und Joghurtsoße _____ pro Pers. € 18,50

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. € 21,00

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. € 21,50

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. € 21,50

Schweinefilet im Ganzen gebraten

dazu frische Champignons, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise,

Bratkartoffeln und Rosmarinkartoffeln,

Champignonrahmsoße, frische Salatplatte und Joghurtsoße _____ p. Pers. € 21,50

Partyhits

Lasagne „Bolognese-Art“ (mit Rinderhack)

oder Gemüselasagne oder Lachslasagne, dazu frische Salatplatte mit Joghurtsoße, Partybrötchen und Kräuterbutter _ p. Pers. € 14,90

Hähnchenteile vom Maishähnchen

auf mediterranem Gemüse im Ofen gegart mit kleinen spanischen Kartoffeln, dazu Dip, Brot und Kräuterbutter _ p. Pers. € 15,00

Sahneschnitzel

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

dazu Spätzle, Röstkartoffeln, frischer Salat und Joghurtsoße _____ p. Pers. € 15,50

Kasseler im Blätterteig

magerer Kasselerbraten im Blätterteig gebraten mit feiner Soße, Ananaskraut und Kartoffelgratin _____ p. Pers. € 15,50

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

dazu Kartoffelspalten, Coleslaw, Tomaten, Gurken und Barbecuesoße _____ p. Pers. € 15,50

Schnitzelgerichte

Schnitzelbuffet

2 Schnitzel (vom Schwein und Hähnchen)

...dazu Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln und frische Salatplatte mit Joghurtsoße _____ pro Pers. **€ 15,50**

...zusätzlich mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise _____ pro Pers. **€ 17,50**

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. **€ 18,50**

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. **€ 21,00**

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!



Grillbuffets

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, Ketchup, Senf, Tzatziki, gemischte Partybrötchen, Kräuterbutter, verschiedene Grillsoßen und Dips _____ pro Pers. **€ 18,50 (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, verschiedene Grillsoßen und Dips ___ pro Pers. **€ 21,50 (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, zwei verschiedene Dips und Grillsoßen _____ pro Pers. **€ 25,00 (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, zwei verschiedene Dips und Grillsoßen _____ pro Pers. **€ 31,50 (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: € 52,50/Std. / Servicekraft: € 40,-/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. € 18,90

Grünkohlessen komplett

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

pro Pers. € 17,50

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. € 20,00 (7%)

Spanferkelessen ohne Beilagen

pro Pers. € 16,00 (7%)

Gerne schneidet unser Fleischermeister das Spanferkel bei Ihnen vor Ort auf. (Meister € 52,50 und Servicekraft € 40,-/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%.

»Über Geschmack lässt sich nicht streiten. – De gustibus non est disputandum..« Redewendung

Lieblingsdesserts im Gläschen angerichtet

UNSERE LIEBLINGSDESSERTS

Helles oder dunkles Mousse au Chocolat _____ Port. € 3,50

Rote Grütze mit Vanillesoße _____ Port. € 3,50

Himbeertraum _____ Port. € 3,50

Panna Cotta

mit pürierten Früchten der Saison _____ Port. € 3,50

Erdbeerlasagne _____ Port. € 3,50

Griechischer Joghurt

mit frischen Früchten + karamellisierten Nüssen _ Port. € 3,50

QUARKWELT

mit Erdbeeren _____ St. € 3,50

mit Pfirsichen _____ St. € 3,50

Apfel-Zimt-Kompott _____ St. € 3,50

Erdbeer-Rhabarber-Kompott (saisonal) _____ St. € 3,50

AUS DEM OBSTGARTEN

Obstplatte -frisch geschnittenes Obst- _____ pro Pers. € 4,50

Obstspieße (2 Stück) _____ pro Pers. € 4,50

Obstsalat mit Vanillesoße _____ pro Pers. € 4,50

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

Gerne leihen wir Ihnen ...

Teller _____ pro St. € 0,60

Dessertschälchen _____ pro St. € 0,40

Messer _____ pro St. € 0,35

Gabel _____ pro St. € 0,35

Teelöffel _____ pro St. € 0,35

Kuchenteller _____ pro St. € 0,40

Kuchengabel _____ pro St. € 0,35

Kaffeeteller _____ pro St. € 0,40

Reinigung _____ pro St. € 0,40

Chafing Dish _____ Reinigung pro St. € 5,00



PARTYSERVICE FLEISCHEREI VOLKENS

WWW.VOLKENS.INFO



Unser Service - Ohne Preis keinen Fleiß!

Geschirr und Bestecke erhalten Sie von uns - bei gereinigter Rückgabe - zu folgenden Preisen:

Teller 0,60 €, Messer 0,35 €, Gabel 0,35 €, Dessertschälchen 0,40 €, Teelöffel 0,35 €.

Gerne reinigen wir das Geschirr für Sie. Hierfür berechnen wir 0,40 € pro Teil.

Lieferungen: Ab 10 Personen liefern wir zu Ihnen nach Hause. Hierfür berechnen wir 1,50 € pro Kilometer (einfache Strecke).

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: April 2024)

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