

www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Partyservice

Nr. 1 Frühstücks-Service

frisch und lecker, liebevoll garniert und frisch belegt

Halbe Brötchen, gemischt belegt mit Kochschinken, Wattenmeerschinken,

Schwarzwälder Schinken, Salami, Kasseler, Mett,

Käse u. Rosetten, usw½ Brötchen 2,20 €Räucherlachs½ Brötchen 4,00 €Forelle½ Brötchen 3,00 €KrabbenTagespreis

auch vegan/vegetarischer Aufstrich möglich auf Anfrage

Körnerbrötchen oder andere Sorten Aufpreis 0,60 €

G, Ei, So, M, Sn, S, F, K, 2,4,5,6

Nr. 2 Frühstücks-Service vegetarisch

Obstspieße	Stück 1,80 €
Veggiestick aus Kichererbsen und Süßkartoffeln mit Curry (vegan)	Stück 1,60 €
Veggiestick aus Erbsen, Quinoa und Reis mit Minze (vegan)	Stück 1,60 €
Gartengemüsebällchen-Spieß mit Obst	Stück 1,80 €
Knuspergemüse-Nuggets-Spieße mit Obst (auch vegan möglich)	Stück 1,80 €

M, Sn, Ei, SI, So, 4

Nr. 3 Gemischte Aufschnittplatte mit hausgemachten Spezialitäten

z. B. mit Kochschinkenrollen, Kasseler, Jever-Pilsener Salami, Mettwurst,

Wattenmeerschinken, Schweinebraten, Burgunder,

Lachsschinken usw pro Person 9,75 €

gemischte Käseplatte, liebevoll dekoriert

mit verschiedenen Schnittkäse, Brie und Frischkäsesorten pro Person 6,45 €

gemischte Fischplatte (Spezialitäten von Aalräucherei Abrahams)

mit Räucherlachs, Forelle, Stremellachs,

geräucherte Makrelenfilets, Matjesfilets, pro Person Tagespreis

M, Sn, K, F, 1,2,4,5,6

Hausgemachte Soßen dazu:

Sahne Meerrettich mit Preiselbeeren, Dill-Senf-Soße pro Person 1,50 €

M, Sn,

Dazu empfehlen wir

gemischtes Partybrot, Schwarzbrot,

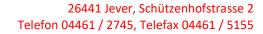
Butterrosen und Kräuterbuttersterne pro Person 2,30 €

Oder Sie stellen sich selbst etwas zusammen:

Partytraube12 Brötchen4,30 €Partytorte20 Brötchen7,30 €Zwiebelstange, geschnittenStück3,20 €Kaviarbrot, geschnittenStück3,05 €Baguettebrot, nur im StückStück2,60 €

G, So, Ss, M, S, 4.

G. So. SS. M. S. 4





www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Nr. 4 Mundhappen, dekorativ garniert

Belegt mit Medaillons, Kasseler mit würzigen Rand,

mediterranen Lachsschinken, Putenbrust, Jever Pilsener Salami,

Käserosetten, Schnittkäse, Frischkäse usw.

Zum Empfang reichen 4-6 Stück, zum Abendbrot 7-8 Stück

Größe Ø ca. 6,5 cm

mit Aufschnitt und Käse mit Matjes oder Forelle mit Räucheraal

mit Lachs oder Stremellachs

Stück 2,70 € Stück 3,60 €

Stück 4,00 €

Stück 3,80 €

G, Ei, So, M,SI, Sn, Ss, K, F, 1,2,4,5,6

Nr.5 Fingerfood Büfett (ab 10 bis 30 Personen) (alles kalt)

mediterrane Hähnchensteaks, Partybällchenspieße,

Aprikosen oder Pflaumen im Speckmantel

Mundhappen mit Räucherlachs und Forelle

Tarteletts mit Frischkäse und Räucherfisch vegetarisch: Tomaten-Mozarella-Spieße

Käse-Obst-Pieker.

vegan: Veggiestick mit Curry oder mit Erbsen u. Minze Tajine Bites (aus Linsen mit getrockneten Früchten)

Partybrötchen Pro Person 29,90 €

G, Ei, So, M,SI, Sn, Ss, K, F, 2,4,5,6

Nr. 6 Brunch (ab 10 Personen) (ab 10:30 Uhr lieferbar)

Warm: Rührei mit Schinken oder Natur,

kleine Bratwürstchen, Braten nach Wahl (siehe Nr. 15 unter 1 und 2)

Kartoffelgratin

kalt: gemischte Aufschnittplatte, Käseplatte und

Fischplatte (Räucherlachs und -forelle)

Partybällchen, Fleischsalat, Salatplatte mit Dressing,

gemischter Brotkorb/Brötchen, Butterrosen

Pro Person 25,80 €

G, Ei, So, M,SI, Sn, Ss, K, F, 2,4,5,6

Nr. 7 Rustikales Büfett (ab 15 Personen) G, Ei, F; M, S, Si, Sn, Ss 1,2,4,5,6,7,8

Warm: Lauchbraten mit Lauch und Mett gefüllt

Spießbraten, würzig eingelegt, (250 g pro Pers.) und Kartoffelgratin

Kalt: Partybällchen, kleine Knusper-Steaks, Kasseler-Carpaccio, Käseplatte, vegetarische

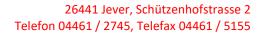
Knuspergemüse-Nuggets-Spieße mit Obst

Fischplatten: Rollmops, Brathering, Matjes-Filets, Makrelenfilets

Beilagen: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat

Rustikale Brotsorten und Butter Pro Person 24,00 €

Passende Desserts finden Sie unter Nr. 12





www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Nr. 8 Büfett "Friesisch" (ab 10 Personen) G, Ei, F, So, M, SI, Sn, S, Ss, 2,4,5,6 Heiße Braten: (250 g pro Person ab 10 Pers. 2 Sorten zur Auswahl)

Backschinken, Lauchbraten oder Spießbraten

kalte Fleischgerichte:

Kochschinkentaschen mit Fleischsalat oder Waldorfsalat, Partybällchen, kleine Knuspersteaks,

Kasseler Carpaccio, Käsespezialitäten

Salate: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Bauernsalat

pro Person 18,90 €

Fischplatten: Lachs, Forelle, Stremellachs und geräucherte Makrelenfilets,

Sahne-Meerrettich mit Preiselbeeren, Dill-Senf-Soße pro Person 8,00 €

Backwaren:

gemischtes Partybrot und Schwarzbrot pro Person 1,30 €

Beilagen:

Kräuterbuttersterne und Butterrosen pro Person 1,10 €

gesamt pro Person 29,30 €

Alternativ auch mit Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln statt Salate möglich

Passende Desserts finden Sie unter Nr. 12

Passenge Desserts finden die unter Nr.

Nr. 9 Schlemmerbüfett (ab 10 Personen)

Kalte Fleischgerichte: Schinkenrollen, Hähnchenknuspersteaks, Schweinemedaillons mit Obst, gemischte kalte Bratenplatte, Roastbeefrollen mit Meerrettich, Käsespezialitäten, verschiedene Salate

Pro Person 24,90 €

Fischplatten: Lachs, Forelle, Stremellachs und geräucherte Makrelenfilets,

Sahne-Meerrettich mit Preiselbeeren und Dill-Senf-Soße Pro Person 8,00 €

Beilagen: Remoulade, Kräuterbuttersterne, Butterbällchen

Pro Person 1,10 €

Backwaren: gemischtes Partybrot Pro Person 1,30 €

Gesamt pro Person 35,30 €

Alternativ mit heißem Braten (statt kalter Bratenplatte) mit Beilagen:

Gefüllter Hirtenbraten oder Kasseler mit Ananas

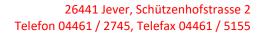
(250 g pro Person ab 10 Personen zwei Sorten zur Auswahl)

mit Kartoffelgratin oder mediterranen Kartoffeln

Aufschlag pro Person 4,80 €

G, Ei,F, M S, SI Sn, Ss, 1,2,3,4,5,6,7,8

Passende Desserts finden Sie unter Nr. 12





www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Nr. 10 Büfett " Italienisch" (ab 15 Personen) Kalt:

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Olivenöl,

Parma-Schinken mit Melonen, mediterrane Hähnchensteaks, gemischtes Antipasti, Riesengarnelen in Knoblauchrahm, Ruccolasalat mit Tomaten u. Pinienkernen, frischem Parmesan und Balsamico-Dressing, Käsespezialitäten, Kaviarbrot und Butter

Warm:

Kalbsroulade mit Basilikum und Parmaschinken nach Saltimbocca-Art Schweinemedaillons nach Italienischer Art mit Paprika überbacken Grüne Nudeln, mediterrane Kartoffeln, gebraten mit Rosmarin

Italienisches Büfett mit Kalbsrouladen Pro Person 31,00 €

Statt Kalbsrouladen mit Schweinerouladen

pro Person 28,80 €

Pro Person 16,80 €

G, Sn, Si, So, Ei, F, S, 1,4,7

Nr.11 Schnitzelbüfett (ab 10 Personen)

3 kleine Schnitzel mit 3 Soßen zur Auswahl: Jäger-, Puszta-, Curry- oder Pfefferrahm-Soße Gemischte Gemüseplatte, frischer Salat, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Alternativ auch mit Hähnchenschnitzel

Beilagen wie oben, aber mit 2 gebratenen Hähnchenschnitzel Pro Person 18,00 €

Auch vegetarisch möglich

Beilagen wie oben aber vegetarisch und mit 3 Gemüsefrikadellen

oder 2 Gemüseschnitzeln Pro Person 17,85 €

G, Ei, So, M, SI, Sn, 4,6,7

Nr. 12 Desserts (dekorativ angerichtet) in Schüsseln

(pro Sorte ab 5 Personen)

1.) Götterspeise mit Vanillesoße (rot oder grün),

Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person 3,00 €

2) Schokomousse mit Vanillesoße,

Erdbeer-Mango-Mousse, Marmoriertes Vanille-Himbeer-Mousse,

Pfirsich-Maracuja-Mousse, Cheesecake-Dessert mit Früchten, Stracciatella-Mousse,

Obstsalat mit Vanillesoße Pro Person 3,70 €

Extra Vanillesoße Portion 1,10 €

G, Ei, So, M, S, 7



www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

		into@netschere
Nr. 13 hausgemachte Gemüse- und Feinkost		
in Schalen dekorativ angerichtet (ab 500 g, se	onst 10 % Aufsch	nlag)
Bauernsalat	100 g	2,50 €
Bayrischer Kartoffelsalat	100 g	1,70 €
Cole Slaw Krautsalat	100 g	1,97 €
Eiersalat	100 g	2,25 €
Fleischsalat, 3 fach sortiert	100 g	1,97 €
Geflügelsalat	100 g	2,90 €
Heringssalat nach Hamburger Art	100 g	2,48 €
Kartoffelsalat	100 g	1,60 €
Käse-Schinken-Salat	100 g	2,59 €
Krautsalat	100 g	1,49 €
Nudelsalat	100 g	2,25 €
Porreesalat	100 g	2,20 €
Spargelsalat	100 g	saisonal
Waldorfsalat	100 g	2,25 €
gemischte Salatplatte mit Dressing 250 g/Port	_	5,90 €
weitere saisonale Salatsorten möglich		

Nr.14 -Heiße Suppen nach Hausrezepten Ei, G, Sn, Sl, K, So, M, F, 2,4,5,6

Unsere Mengenempfehlung: zum Sattessen 500 ml/Person, als Vorsuppe 300 ml/Person

Chili Con Carne Erbsensuppe mit reichhaltiger Fleischeinlage Gyrossuppe Gulaschsuppe, herzhaft im Geschmack Käse-Hackfleischsuppe mit Porree Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst/ Kasseler vegetarisch:	500 ml 500 ml 500 ml 500 ml 500 ml	Port. 5,50 € Port. 5,30 € Port. 6,90 € Port. 6,40 € Port. 5,30 €
Gemüsesuppe, vegetarisch mit Croutons und Frischkäse	500 ml	Dort 6 25 6
Klare Gemüsesuppe, vegetarisch	300 IIII	Port. 6,25 €
mit Griesklößchen	500 ml	Port. 6,25 €
vegan: Möhren-Ingwersuppe mit Kokosmilch (Preise ab 10 Personen à 500 ml, ansonsten 10 % Minderme	500 ml ngen-Aufschlag)	Port. 6,25 €
Vorsuppen Hochzeitsuppe vom Rind		
mit Eierstich und Hackbällchen	300 ml	Port. 4,30 €
Lauchcremesuppe mit Riesengarnelen	300 ml	Port. 6,50 €
Hühnersuppe	300 ml	Port. 4,30 €
Lachscremesuppe	300 ml	Port. 6,50 €
Passend dazu: G, So, Ss,M,S,4. Partytraube Partyrad Zwiebelstange, geschnitten Kaviarbrot, geschnitten	ca.12 Brötch ca. 20 Brötcl Stück Stück	,



www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Nr. 15 Unsere Braten (ab 10 Personen) E	i, G, Sn, M, SI, So, 2,3,4,6
geschnitten im Thermotopf	

Pro Person 300 g Braten ab 5 Personen eine Sorte zur Auswahl

Spießbraten vom Nacken, mit der besonderen Würze

Gyrosbraten vom Nacken, kräftig gewürzt

Backschinken mit knuspriger Kruste Pro Person 7,50 €

2.) (mager)

Spießbraten vom Schweinelachs,

Gyrosbraten vom Schweinelachs, kräftig gewürzt

Kasseler vom Schweinelachs mit Ananas

Schweinebraten vom mageren Lachs, mit Soße

Putenbrust, extra mager Pro Person 7,90 €

3.) Gefüllte Braten

Hirtenbraten vom Schweinelachs mit Fetakäse

Krustenbraten, gefüllt mit Zwiebeln und Paprika

Lauchbraten vom Schweinelachs, mit Mett und Lauch gefüllt Pro Person 8,30 €

4) Braten vom Rind

Rinderbraten aus der Oberschale mit Soße Pro Person 9,50 €

Party-Abholangebote für ca. 10 Personen

(nicht an Sonn- und Feiertagen)

heiß: 10 Partyschnitzel vom Schwein, 10 Hähnchenschnitzel

und 10 Frikadellen vom Schwein oder Geflügel

kalt: 1,5 kg Kartoffelsalat und 1,5 kg Krautsalat **Abholpreis 110,00 €**

ODER

heiß: 3 kg Braten vom Nacken nach Wahl (Spießbraten, Gyrosbraten oder Backschinken)

3 kg Bratkartoffeln **oder** 3,0 kg Kartoffelgratin **Abholpreis 100,00 €**

Nr. 16 Beilagen

Salzkartoffeln	Pro Pers.	2,50 €
Kartoffelpüree (ab 10 Personen)	Pro Pers.	3,20 €
Kartoffelgratin	Pro Pers.	3,40 €
Spätzle	Pro Pers.	2,25€
Kartoffel-Röstis	Pro Pers.	3,40 €
Bratkartoffeln (ab 10 Personen)	Pro Pers.	3,40 €
Kleine gebratene Drillingskartoffeln	Pro Pers.	3,50 €
Mandelreis	Pro Pers.	3,00 €

ab 10 Personen:

Nudelauflauf mit Schinken, Paprika und Tomaten

<u>als Beilage</u> (250 g/Port) **Pro Pers.** 3,50 €

Nudelauflauf "Käsli" mit Erbsen und Champignons, vegetarisch

<u>als Beilage</u> (250 g/Port) pro Pers. 3,50 €



www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

• " 1		into@tieischerei-janssen.de
Gemüsebeilagen: Apfel-Rotkohl Blumenkohl mit heller Soße Bohnen mit Schinkenwürfel Broccoli mit Buttermandeln Erbsen und Möhren mit Buttersoße gemischte Gemüseplatte Sauerkraut weitere saisonale Gemüsesorten möglich	Pro Pers.	3,35 € 3,45 € 3,75 € 3,75 € 3,45 € 3,65 € 2,75 €
***************	******	G, Ei, SI, S, Sn, 1,4,6 *******
Soßen (ab 5 Pers.) Bratensoße Currysoße, fruchtig Jägersoße Pfefferrahmsoße Pusztasoße, mit Paprika und Zwiebeln vegan Rahmsoße Sauce Hollandaise	Port. Port. Port Port Port. Port. Port. Port. ************************************	1,50 € 1,80 € 1,80 € 1,80 € 1,80 € 1,80 € 3,00 €
Nr. 17 Für Ihre Rustikale Feier Spanferkel (ab 20 Pers) auf Wunsch in Ihrem Hause zerlegt und portior Mit Krautsalat, Brot und Kräuterbutter Spanferkelkeule (ab 6 Pers.) Ohne Knochen geschnitten oder im Stück 300 mit Sauerkraut, Krautsalat, Brot und Kräuterbu	0 g utter	pro Person 16,30 € pro Person 20,90 € pro Person 12,50 € pro Person 17,20 €
Gyros "überbacken" (ab 10 Personen) 400 g Gyros, 250 g Krautsalat, 100 g Tzaziki, E oder mit Reis statt mit Brot		pro Pers. 15,50 € pro Pers. 18,20 €
Bayrisches Menü "München" (ab 10 Persone Grillhaxe, Fleischkäse, Weißwurst, Sauerkraut und Speckstippe	, Kartoffelpüree	pro Pers. 18,50 €
Menüs ab 7 Personen: Snirtje Braten mit Rotkohl, Kürbis, Rote Bete, Salzkartoffeln und Soße		pro Pers. 17,90 €
Pulled Pork, Barbecuesoße, kleine gebratene und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)		Pro Pers. 17,50 €
Grillhaxe mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und S	Soße	pro Pers. 13,00 €
Grünkohl (saisonal) mit Kasseler, geräucherte Kohlpinkel, Bauchfleisch und Salzkartoffeln gerne auch mit Bratkartoffeln (erst ab 10 Pe	er Kochwurst,	•
		EL 3L 30. 3H G 1/45 D

Ei, SI, So, Sn, G, 1,2,4,5,6



www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Nr. 18 Menüvorschläge ab 10 Personen S, G, Sn, Sl, So, M, Ei, 6,2 Bratenmenü mit 2 mageren Braten nach Wahl (350 g/Person) (Aus Nr. 15/2) Champignon-Rahmsoße, gemischte Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin pro Pers. 17,70 € Rustikales Menü mit Spießbraten und Gyrosbraten v. N. (350 g/Person) grüne Bohnen mit Schinkenwürfel und Sauerkraut Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Soße pro Pers.16,50 € **2 Rinderrouladen**, Bohnen mit Schinkenwürfeln, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Soße **Pro Pers.23,30 €** Schweinelachsbraten und eine Rinderroulade mit Rahmsoße Blumenkohl mit heller Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Rösti pro Pers. 18,90 € Schweine-Lendchen nach französischer Art mit Champignons und Sahne überbacken pro Pers. 13,50 € Beilagen siehe unter Nr. 16 Schweine-Lendchen nach italienischer Art mit Porree und Paprika überbacken pro Pers. 13,50 € Beilagen siehe unter Nr. 16 Vegetarisches Menü (auch vegan möglich) G,Ei, So, M, SL, Sn, S, Sn 4,6, 2 Gemüsefrikadellen mit Bandnudeln und fruchtiger Soße, und Salatplatte mit Dressing pro Pers. 14,50 € Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Empfehlungen und Flyer, z.B. für Konfirmation und Kommunion, Grillpartys, Einschulung, Weihnachten und Silvester und saisonale Empfehlungen.

Zusatzstoffe und Allergieauslösende Stoffe:

Wir weisen darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten können.

Zusatzstoffe: 1-Konservierungsstoffe, 2-Nitritpökelsalz, 3 Nitrat, 4 Antioxidationsmittel, 5 Phosphat, 6 Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8 geschwefelt, 9-geschwärzt, 10 gewachst

G- Glutenhaltig	K- Krebstiere	Ei-Eier	F-Fisch	Er-Erdnüsse	So-Sojabohnen	M-Milch
S-Schalenfrüchte	Si- Sellerie	Sn-Senf	Ss-Sesam	Sf-Schwefel	L-Lupine	W-Weichtiere



www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

AGB

Anlieferung/Leergutabholung

Eine Anlieferung erfolgt nach Absprache während der Partyservice-Geschäftszeiten gegen Aufpreis je nach Entfernung.

Unter Anlieferung verstehen wir die Lieferung bis zu Ihrer Haus- bzw. Wohnungstür.

Weitere Leistungen, wie z. B. der fachgerechte Aufbau eines Büffets, bedürfen der Absprache und sind nicht im Preis enthalten.

Die Anlieferung behalten wir uns mit Firmenfahrzeugen oder Fremdfirmen vor.

Bei allen Lieferfahrten behalten wir uns eine Ankunft von +/-30 Minuten zum vereinbarten Zeitpunkt aus verkehrstechnischen Gründen vor.

Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt. Wir bitten um Verständnis.

Nach Absprache holen wir Ihr bereitgestelltes Leergut wieder ab. Fahrtkosten und Personaleinsatz werden nach Aufwand berechnet.

Lieferkosten

Jever (Stadtgebiet) nach Absprache Wilhelmshaven (Stadtgebiet) nach Absprache

im Umkreis nach Absprache und Kilometern

Partyservice an Feiertagen werden mit 20% Aufschlag auf den gesamten Auftrag abgerechnet.

Geschirr Rückgabe

Das Leergut sollte gereinigt und ohne Essensreste möglichst am nächsten Tag, spätestens jedoch nach 3 Tagen (dann bitte gereinigt) zurückgebracht werden.

Fehlendes oder beschädigtes Geschirr wird zur Wiederbeschaffung in Rechnung gestellt

Geschirr Reinigung

Die Reinigung des gesamten Geschirrs ist Sache des Kunden. Sollen wir die Reinigung übernehmen, wird diese nach Aufwand in Rechnung gestellt. Die Gesamtrechnung wird dann mit 19 % MwSt. besteuert

Leingeschirr

ohne Endreinigung netto ab 0,30 €/Teil mit Endreinigung netto ab 0,45 €/Teil zuzüglich MwSt.

Servicestunden

pro Stunde und Servicekraft/ nach Aufwand nach Absprache zuzüglich gesetzliche Mehrwertsteuer

Mehrwertsteuer

Bitte beachten Sie: die in dieser Broschüre angegeben Preise für alle Speisenangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7 %.

Alle zusätzlichen Serviceleistungen wie z. B. Geschirr, Geschirr-Reinigung, Bedienung usw. erhöhen die Mehrwertsteuer der gesamten Rechnung auf 19 %.



26441 Jever, Schützenhofstrasse 2 Telefon 04461 / 2745, Telefax 04461 / 5155

26384 Wilhelmshaven, Bismarckstraße 67 Telefon 04421 / 32459, Telefax 04421 / 32462

www.fleischerei-janssen.net info@fleischerei-janssen.de

Reklamation

Reklamationen können nur innerhalb 24 Stunden bzw. am nächsten Werktag anerkannt werden. Bitte bewahren Sie die zu beanstandende Ware bis zur Klärung der Angelegenheit auf, wenn nötig gut gekühlt.

Angebotserstellung

Für die Erstellung eines Angebots berechnen wir Ihnen 20,00 € in Vorkasse, sollte der Auftrag zustande kommen, wird der Betrag von der Endsumme abgezogen.

Gültiqkeit

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt . Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit. **Stand 01.10.2025**.

Material- und Preisänderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste in Euro. Zahlung ohne jeden Abzug.

Unser Partyservicebüro ist Montas bis Donnerstag von 8:00 bis 16:00 Uhr und Freitags von 8:00 bis 18:00 Uhr unter Telefon 04461-2745 erreichbar. (nicht an Feiertagen)

Wir beraten Sie gerne.

Ihr Team der Fleischerei Janssen GmbH