

*Franz
Ludowig*

Fleischerei v. 1901

Catering



Inhalt

Warme Braten

Warme Gerichte

Beilagen

Warme Menüs

Kalte Speisen

Fingerfood und Snacks

Vorspeisen

Buffets

Dessert

Vorwort

Wir helfen Ihnen dabei, dass Ihre Feier ein gelungenes Fest wird – egal ob Privat- oder Business-Catering. Unsere langjährige Erfahrung macht uns zu Ihrem zuverlässigen Partner, der Ihren individuellen Wünschen gerne nachkommt.

Für viele Anlässe finden Sie hier abgestimmte Vorschläge an kalten und warmen Buffets ebenso wie einzelne Komponenten, die Sie nach Belieben zusammenstellen können. Bitte lassen Sie sich von uns beraten. Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Auswahl oder beraten Sie hinsichtlich einer individuellen Zusammenstellung für Sie und Ihre Gäste.

Bei Rückfragen zu den Zutaten der einzelnen Speisen in Bezug auf Allergie auslösende Stoffe oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an. Falls möglich, ändern wir die Zubereitung für Sie und Ihre Gäste. Wir freuen uns, für Sie da zu sein.

Ihr Partyservice-Team der

Fleischerei Ludowig



Warme Braten vom Heide-Rind

geselchtes Tafelspitz 14,90€/p.P.
gekocht mit Sahne-Meerrettich-Sauce

Rinder-Schmorbraten 14,90€/p.P.
„klassisch“
in dunkler Bratensauce auf Wunsch
mit und ohne Pilze

Sauerbraten „Heimatliebe“ 14,90€/p.P.
nach westfälischer Art

Rinderrouladen 16,90€/p.P.
„Großmutter Art“
gefüllt mit Speck und Zwiebeln,
2 kleine pro Person

Zwiebel-Rost-Braten 14,90€/p.P.
Rinderhüfte in deftiger Zwiebel-
Champignon-Sauce

gefüllte Nackenbraten
fertig geschnitten und in passender Sauce

Spießbraten 9,90€/p.P.
herzhaft mit Zwiebeln und Schinken

Jägerbraten 9,90€/p.P.
Mett-Füllung mit Pilzen

Paprika-Rahm-Braten 9,90€/p.P.
mit Paprika und Zwiebeln

Schweizer Braten 9,90€/p.P.
nach schweizer Art mit Käse gefüllt

Gyros-Braten 9,90€/p.P.
mit leckerer Knoblauchwürzung und
mit Zwiebeln gespickt

Hirten-Braten 9,90€/p.P.
mit Fetakäse und Lauchzwiebeln gefüllt

2 Schnitzel paniert gebraten 9,90€/p.P.
mit Paprikasauce nach ungarischer
Art oder Jägersauce



Warme Braten

vom mageren Schweinerücken

Schweinerückenbraten „Toskana“

mit Mozzarella und Tomate gefüllt im Gemüsebeet mit Zucchini und Brokkoli

10,90€/p.P.

Berner Lachsbraten

gefüllt mit Käse und Kochschinken in feiner Käsesahnesauce

9,90€/p.P.

Griechischer Rahmbraten

mit Fetakäse, Zwiebeln und Tomaten in herzhafter Tomatensauce

9,90€/p.P.

Schweinerückenbraten „Parma“

gefüllt mit Parmaschinken und Parmesan in Rosmarinjus

9,90€/p.P.

Kasseler in Blätterteig

als Braten aufgeschnitten oder Einzelportionen

8,90€/p.P.

Kasseler-Rücken-Braten

in würziger Senf-Zwiebel-Sauce

8,90€/p.P.

Schweinerückenbraten „Hubertus“

gefüllt mit Champignons und Kräutern in dunkler Champignon-Rahm-Sauce

9,90€/p.P.

Spanferkelbraten aus dem Schweinerücken
mager, mit Schwarte und in leckerer Sauce

9,90€/p.P.



Warme Braten

vom Geflügel

Truthahnbrust „Mediterran“

gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella in milder Tomatenmozzarellasauce

9,90€/p.P.

Truthahnbrust „Frühling“

mit Brokkoli gefüllt in hellem Rahm mit Brokkoliröschen

9,90€/p.P.

Truthahnbrust „Böhmisch“

gefüllt mit Aprikosen, Pflaumen und Semmeln in dunkler, lieblicher Sauce

9,90€/p.P.

Truthahnbrust „Winter“

mit feiner Farce, Birne und Walnuss gefüllt in feiner gebundener Sauce mit gerösteten Walnusskernen

9,90€/p.P.

Hähnchenbrustfilet „Pesto“

gefüllt mit Mozzarella in Tomatenpesto und Gemüsebeet aus Brokkoli und Zucchini

9,90€/p.P.

Hähnchenbrustfilet „Parma“

mit Parmaschinken, Pinienkernen und Parmesan gefüllt in Rosmarinjus

9,90€/p.P.

Hähnchenbrustfilet „Champignon“

gefüllt mit Champignons und Kräuterfrischkäse in hellem Rahm mit Pilzen

9,90€/p.P.



Warme Gerichte

Geschnetzeltes und Aufläufe

Schweinefilettopf „Förster“ 12,90€/p.P.
in Pilzrahm mit Champignons

Schweinefilettopf „Metaxa“ 12,90€/p.P.
in Metaxasauce mit Zwiebeln und Fetakäse

geschnetzelte Pfanne „Gyros“ 10,90€/p.P.
in griechischer Sauce mit Fetakäse überbacken

geschnetzelte Pfanne „Wiener Rahm“ 10,90€/p.P.
in Sauce mit Champignons, Frischkäse und Kräutern

Heide-Rind-Gulasch 14,90€/p.P.
klassisch mit Champignons und Tomatenmark

Rindfleischpfanne „Stroganoff“ 12,90€/p.P.
mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Creme-Fraiche in dunkler Sauce

Puten-Geschnetzeltes „Curry“ 9,90€/p.P.
in Curry-Sahne-Sauce mit Früchten

Puten-Geschnetzeltes „Kreta“ 9,90€/p.P.
Gyros-Art mit Lauchzwiebeln in hellem Rahm

Hähnchenfilet „Milano“ 9,90€/p.P.
in Tomaten-Sahne-Sauce mit Mozzarella überbacken

Hähnchenfilet „Tirol“ 9,90€/p.P.
in Röstzwiebel-Käse-Sauce mit Emmentaler überbacken

Putenschnitzel-Auflauf „Bern“ 9,90€/p.P.
mit Kochschinken, Pilzen und Frischkäse, überbacken

Putenröllchen „Saltimbocca“ 9,90€/p.P.
mit Parmaschinken und Salbei gefüllt in feiner Weißweinsauce



Warme Gerichte

zum Schlemmen

gefüllte Riesenchampignons

mit Hackfleisch und Käse überbacken

7,95€/p.P.

gefüllte Riesenchampignons vegetarisch

mit Frischkäse und Röstzwiebeln gefüllt und mit Käse überbacken

7,95€/p.P.

Nudeln

in Käse-Sahne-Sauce mit Kochschinken und Brokkoli

8,95€/p.P.

klassische Lasagne

mit Hackfleisch geschichtete Nudeln in Tomaten- und Bechamel-Sauce

8,95€/p.P.

Chili con Carne

mexikanische Hackfleischpfanne mit Bohnen und Mais, mit Baguette

8,95€/p.P.

Kartoffelpfanne vegetarisch

mit Zucchini und Paprika

8,95€/p.P.

Nudelpfanne vegetarisch

in Tomatensauce mit Gemüse und Fetakäse

8,95€/p.P.

Currywurstpfanne

geschnittene Currywurst in Currywurst-Sauce, dazu Baguette

7,00€/p.P.



Warme Gerichte

Hausgemachte Eintöpfe und Suppen 0,5l pro Portion

deftiger Erbseneintopf	5,00€/p.P.
herzhafter Linseneintopf	5,00€/p.P.
Gemüse Eintopf	5,00€/p.P.
Kartoffelcremesuppe	5,00€/p.P.
zusätzlich mit Würstchen	2,00€/p.P.
hausgemachte Gulaschsuppe	7,00€/p.P.
mit Baguette	
niedersächsische Hochzeitssuppe	5,00€/p.P.
Käse-Lauchcreme-Suppe	5,00€/p.P.
vegetarisch oder mit Hackfleisch	
Süßkartoffel-Ingwer-Suppe	5,00€/p.P.
mit Baguette	
Tomatencremesuppe	5,00€/p.P.



Warme Menüs

leichte Frühlings- und Sommerküche

Toskana-Braten ab 8 Personen

mit Tomate und Mozzarella gefüllt, im Gemüsebeet mit Zucchini und Brokkoli in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln oder Bandnudeln

16,90€/p.P.

Griechischer Rahmbraten ab 8 Personen

mit Fetakäse, Zwiebeln und Tomate gefüllt in Sauce dazu Würzkartoffeln/ Butter-Reis und Böhnchen

16,90€/p.P.

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ ab 8 Personen

in Weißweinsauce dazu Butterspätzle und gemischtes Gemüse

21,90€/p.P.

Gyrosbraten ab 8 Personen

mit deftiger Zwiebelsauce dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüsereis sowie Joghurt-Krautsalat und Zaziki

16,90€/p.P.



Warme Menüs

Spezialitäten der Region für die kalte Jahreszeit

Grünkohlessen

geräucherte Bregenwurst auf Grünkohl mit magerem Kasselerbraten und Salzkartoffeln

12,90€/p.P.

Bayern-Platte

Weißwurst, Fleischkäse und Krustenbraten mit Sauerkraut und warmem Specksalat dazu Laugengebäck und süßer Senf

16,90€/p.P.

Hirschkalbsragout

in Pfifferlingjus dazu feiner Apfelrotkohl und Rahmrosenkohl sowie Spätzle

19,90€/p.P.

saftig gebackener Krustenbraten

in deftiger Sauce mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Schupfnudeln

16,90€/p.P.

Tafelspitz

in Sahne-Meerrettich mit Kartoffeln und Bohnen-Bündchen sowie geschmorten Karotten

21,90€/p.P.

Ungarisches Schweinegulasch

mit Paprika, Zwiebeln und Pilzen, dazu Nudeln und gemischter Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing

16,90€/p.P.

Grillhaxe

6,40€/Stk.



Beilagen

Kartoffel-Gratin	4,00€/p.P.	gemischte Gemüseplatte	4,00€/p.P.
Salzkartoffeln	4,00€/p.P.	Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Böhnchen	
Rosmarinkartoffeln	4,00€/p.P.	Apfel-Rotkohl	3,00€/p.P.
Kartoffel-Pürree	2,50€/p.P.	Sauerkraut	3,00€/p.P.
Butter-Spätzle	3,00€/p.P.	Rahm-Wirsing	4,00€/p.P.
Nudeln	3,00€/p.P.	Rosenkohl	4,00€/p.P.
Butter-Reis	3,00€/p.P.	Gemüsepfanne „Ratatouille“	5,00€/p.P.
Gemüse-Reis	3,00€/p.P.	Bohnenbündchen	4,00€/p.P.
gebackene Meersalz-Kartoffelchen	4,00€/p.P.	5 Stück pro Person	
Bratkartoffeln	5,00€/p.P.	Champignons	5,00€/p.P.
mit Zwiebeln		mit Lauchzwiebeln gebraten	



Kalte Speisen

Salate

Rohkostplatte vegetarisch

mit Joghurt- oder Honig-Senf-Dressing

5,00€/p.P.

Rucolasalat

mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan in Balsamico-Dressing

4,50€/p.P.

griechischer Hirtensalat vegetarisch

mit Kirschtomaten, Eisbergsalat, bunter Paprika, Fetakäse und Zwiebeln in Öl und Essig

4,00€/p.P.

Schlesischer Kartoffelsalat

unser hausgemachter Klassiker mit Fleischwurst, Äpfeln und Ei

1,59€/100g

Sommerkartoffelsalat vegetarisch

mit Schnittlauch, Möhrchen, Ei und Zwiebeln

1,59€/100g

Nudelcocktail

„klassisch“ mit Kochschinken, Erbsen und Möhrchen

„italienisch“ mit Champignons und Kirschtomaten in Cocktailsauce (vegetarisch)

„mediterran“ mit Fetakäse, Paprika und Gurke in Balsamico-Dressing (vegetarisch)

1,69€/100g

Krautsalat vegetarisch

naturell in Öl und Essig

mit Joghurt

1,29€/100g



Kalte Speisen

Platten

Hausschlachte-Molle

rustikale Holzmolle mit frischer hausmacher Wurst, frischem Mett und Stegbauch dekoriert mit Gurken, Tomaten und deftigen Schmalzbällchen

8,90€/p.P.

Aufschnitt-Platte

rosa Roastbeef, Schweinebratenaufschnitt, Filetmedaillons und Schinkenröllchen sowie Salami und luftgetrockneter Schinken dazu Remoulade, fein dekoriert mit Obst

14,90€/p.P.

Frühstücks-Platte

Kasselerbraten, Schinken, Salami, Mett, Schnittkäse und Frischkäse

8,90€/p.P.

Käse-Platte

verschiedene Weichkäse- und Schnittkäsesorten sowie Frischkäse, mit Obst dekoriert

8,90€/p.P.

Fisch-Platte

Lachs, gravé Lachs, Forelle, Flusskrebscocktail und Garnelensalat dazu Honig-Senf-Dip

17,90€/p.P.

Auf Wunsch: Gemischter Brotkorb und Butter

3,50€/p.P.



Kalte Speisen

Häppchen und Fingerfood

Schnittchen - hausmacher Art

Gersterbrot belegt mit Delikatess-Bratenaufschnitt, Schinken, Schnittkäse und Mett dekoriert mit Gemüse der Saison

1,90€/Stk.

Fisch Schnittchen

Gersterbrot belegt mit Forelle, Lachs und graved Lachs

2,75€/Stk.

belegte Brötchen-Hälften

frische Brötchen belegt mit Bratenaufschnitt, Schinken, Salami, Mett und Schnittkäse

2,75€/Stk.

Canapees

einzelnd dekorierte Weißbrot-Häppchen mit Schweinerückenbraten, Roastbeef und Camembert belegt

3,15€/Stk.

Fisch-Canapees

einzelnd dekorierte Weißbrot-Scheiben mit Forelle, Räucherlachs und graved Lachs belegt

3,55€/Stk.

Laugenbrötchen „bayrisch“

mit Leberkäse und süßem Senf

3,00€/Stk.



Fingerfood und Snacks

Vorschläge

„Business Meeting“ ab 5 Personen

18,90€/p.P.

Canapees mit Räucherlachs, Schweinerückenbraten, Roastbeef, 4 Camembert und Frischkäse sowie Pastetchen, 1 Tomate-Mozzarella-Spieße und 1 Melonenschiffchen mit Parmaschinken

„Lunch Snack“ ab 8 Personen

13,90€/p.P.

panierte gebratene 2 Hähnchenbrustnuggets, 2 kleine Party-Frikadellen, 1 Blätterteigtasche gefüllt mit Kochschinken oder Käse dazu schlesischer Kartoffelsalat und Krautsalat mit Joghurt

„Deftiger Snack“ ab 10 Personen

12,90€/p.P.

drei halbe Brötchen gemischt belegt mit Salami, Schinkenmett, Kasselerbraten, Schinken, Aufschnitt und Schnittkäse dazu 2 kleine Party-Frikadellen und 2 Käse-Weintrauben-Picker, Minisalami

„Rustikales Brett“ ab 10 Personen

15,90€/p.P.

je ein paniertes Hähnchenbrustnugget, kleine Party-Frikadelle, Putenspieß „Honig-Senf“, Bifteki-Spieß sowie Salami, Bauernschinken, Schnittkäse, Weichkäse dazu gemischtes Baguette mit Butter, Ketchup und Senf

„deftige Runde“ ab 10 Personen

12,90€/p.P.

2 Partyfrikadellen, 2 Mini-Schnitzel, 1 Putenspieß, 1 Leberkäsekonfekt, warmer oder kalter Kartoffelsalat dazu Senf und Dip



Fingerfood und Snacks

Vorschläge

kleine Fingerfoodplatte ab 5 Personen

Putenspieße „Honig-Senf“, Hähnchenbrustnuggets, Bifteki-Spieße, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella-Spieße, Blätterteigtaschen gefüllt mit Kochschinken oder Käse, Käse-Weintrauben-Picker, Baguette und Dip

12,90€/p.P.

große Fingerfoodplatte ab 15 Personen

Putenspieße „Honig-Senf“, Hähnchenbrustnuggets, Mini-Wraps Elsässer Art, Bifteki-Spieße, Mini-Quiche mit Tomaten-Frischkäse und Blattspinat, Laugenminis mit Frischkäse und Flusskrebsscocktail, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella-Spieße, Antipasti-Spieße mit Zucchini, Paprika und gegrillten Champignons, Baguette und Dip

19,90€/p.P.

Kaltes Buffet ab 15 Personen

Delikatess Bratenplatte mit Roastbeef, Kasselerbraten, Putenbrust und Schweinefilet-medallions dazu Remoulade

Schinkenplatte mit luftgetrocknetem und geräucherten Schinkenspezialitäten und Mett

Käseplatte mit Camembert, Schnitt- und Frischkäse sowie vielfältiger Obst-Dekoration

Fischplatte mit Lachs, gravé Lachs, Forelle, Flusskrebsscocktail und Garnelensalat

Dazu: gemischter Brotkorb und Baguette sowie Butter, Geflügelsalat, Fleischsalat, Farmersalat und Krautsalat

31,90€/p.P.



Kalte Speisen

Snacks

Hähnchenbrustnuggets

paniert

1,80€/Stk.

kleine Schweineschnitzel

paniert

2,30€/Stk.

Party-Frikadellen

0,90€/Stk.

Mozzarella-Tomaten-Spieße

vegetarisch

1,50€/Stk.

Käse-Weintrauben-Picker

vegetarisch

1,50€/Stk.

Putenspieße „Honig-Senf“

1,50€/Stk.

Bifteki-Spieße

1,30€/Stk.

Antipasti-Spieße vegetarisch

mit Zucchini, Paprika und gegrillten Champignons

1,30€/Stk.

Chorizo-Spieß

mit Olive

1,30€/Stk.

Melonenschiffchen

mit Parmaschinken

1,50€/Stk.

Pastetchen

mit Frischkäse oder Flusskrebsscocktail

1,50€/Stk.

Mini-Quiche vegetarisch

mit Tomate/ Frischkäse oder Blattspinat

1,50€/Stk.

Blätterteig-Häppchen

mit Kochschinken oder Käse gefüllt

1,50€/Stk.

Pflaumen im Speckmantel

1,00€/Stk.

Mini-Wraps

Flammkuchenart

1,50€/Stk.

Mini-Wraps

mit Räucherlachs

1,90€/Stk.

Laugenkonfekt

mit Frischkäse und Leberkäse

2,00€/Stk.



Vorspeisen

Spezialitäten

Pastrami Carpaccio ab 5 Personen

heiß geräucherte Ochsenbrust mit Pinienkernen und Rucola in Balsamico

6,90€/p.P.

Antipasti Gemüse ab 5 Personen

gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons, gefüllten Tomaten und Oliven in leckerem Olivenöl-Dressing

5,90€/p.P.

Feine Antipastiplatte ab 5 Personen

Vitello Tonnato, Tafelspitz, Pastrami Carpaccio, Schinken, Antipasti, Pastete und Fischcocktail

14,90€/p.P.

Italienische Platte ab 5 Personen

Antipasti Gemüse, Caprese, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, Rucolasalat und Hirtensalat, dazu Baguette und Dips

12,90€/p.P.

Vitello Tonnato ab 5 Personen

Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce

7,90€/p.P.



Buffet

Traditionelles Buffet

25,90€/p.P.

Niedersächsische Hochzeitssuppe, Schweinefilettopf in Sahnerahm mit Champignons, Krustenschinkenbraten in leckerer Bratensauce dazu eine gemischte Gemüseplatte sowie Kartoffelgratin und Spätzle, Vanille- und Schokoladenmousse

Kleine Leckereien

28,90€/p.P.

Fingerfood: Blätterteigkonfekt, Mozzarella-Tomate-Spieße, Melonenschiffchen in Parmaschinken, Putenspieße, Weintrauben-Käse-Picker, Mini-Quiche mit Tomaten-Frischkäse und mit Blattspinat, Flusskrebsscocktailhappen

Warme Speisen: überbackene Champignons mit Frischkäse-Füllung, Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken und Parmesan gratiniert, Kartoffeln mit Kräuterrahm-Füllung sowie Rosmarin- oder Bacon-Kartoffeln

Beilagen: verschiedene Blattsalate mit buntem Gemüse in Honig-Senf-Dressing, Hirtensalat, Rucolasalat

Pannacotta mit Waldbeeren



Buffet

Niedersächsisches Buffet ab 15 Personen

31,90€/p.P.

Braten- und Schinkenplatte mit Roastbeef, Schweinefiletmedallions mit Remoulade

Fischplatte mit Lachs, gravé Lachs und Forellenfilet mit Honig-Senf-Dip sowie Flusskrebscocktail und Garnelensalat

gemischtes Käsebrett mit Camembert und Schnittkäse, Frischkäse und Obst

Brotkorb mit Baguette, dazu Butter

Farmersalat und Krautsalat mit Joghurt

Jägerbraten in Champignonrahm, Kartoffelgratin, gemischte Gemüseplatte

Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet

Italienisches Buffet ab 15 Personen je 2 Sorten Fleisch und 2 verschiedene Beilagen 31,90€/p.P.

Antipasti Gemüse, Caprese, Vitello Tonnato, Melonenschiffchen in Parmaschinken

Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan sowie Schäfersalat mit Fetakäse

Baguette mit Dips

Hähnchenbrust „Toskana“ gefüllt mit Mozzarella im Gemüsebeet aus Zucchini, Tomate und Brokkoli, Hirtenbraten in dunklem Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln oder Schleifennudeln

Tiramisu und Himbeerjoghurt

Herbstliches Buffet ab 15 Personen je 2 Sorten Fleisch und 2 verschiedene Beilagen 26,90€/p.P.

Süßkartoffel-Ingwer-Suppe

deftiges Rindergulasch mit Pfifferlingen, dazu Rahmwirsing und Böhnchen, Spätzle und Würzkartoffeln

Bratapfelcreme mit Mandeln



Dessert

Panna Cotta mit Beerenspiegel	4,50€/p.P.	Toffeecreme mit Cookies	4,50€/p.P.
Bratapfelcreme mit Mandeln	4,50€/p.P.	Mousse au Chocolat weißes und/oder dunkles Mousse	4,50€/p.P.
Vanillecreme mit Kirschen	4,50€/p.P.	Tiramisu klassisch	4,50€/p.P.
Himbeerjoghurt	4,50€/p.P.	rote Grütze mit Vanille-Sauce	4,50€/p.P.
Zitronenmousse mit exotischen Früchten	4,50€/p.P.	Joghurtcreme mit Erdbeerpürree	4,50€/p.P.
Obstsalat mit Vanillesauce	4,50€/p.P.	Mini- Brownies mit Caramelsauce	4,50€/p.P.
Obst-Spieße mit Obst der Saison	1,50€/Stk.		

Franz Ludowig Fleischerei GmbH & Co.KG

Hindenburgstraße 48, D-31515 Wunstorf

Telefon +49 5031 3313

Fax +49 5031 4017

E-Mail monika@ludowig.de

Geschäftsleitung

Franz Ludowig

Frank Ludowig

Öffnungszeiten

Stammhaus Hindenburgstraße 48, 31515 Wunstorf

Mo-Fr 7:30-18:00Uhr

Sa 7:30-14:00Uhr

Fußgängerzone Lange Straße 11, 31515 Wunstorf

Mo-Fr 7:30-19:00Uhr

Sa 7:30-14:00Uhr

Netto Markt Barnestraße 23, 31515 Wunstorf

Mo-Sa 7:00-19:00 Uhr

Alle Preise sind Abholpreise.

Anlieferung innerhalb Wunstorf: 15€

Alle anderen Städte nach Aufwand
und Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche
Mehrwertsteuer von 7%. Sofern nicht
anders angegeben gelten die Preise
pro Person.

Bei Inanspruchnahme von Dienst-
leistungen, Service oder Geschirr
muss auf die gesamte Rechnung der
Mehrwertsteuersatz von 19%
entrichtet werden.

Es gelten die AGB. Diese und
Informationen zum Datenschutz
finden Sie auf unserer Website.

Die Preisliste ist gültig ab 01.04.2025