

Salate

pro Person ca. 80 – 100g

Fleischsalat
Rindfleischsalat
Eiersalat
Käsesalat
Nudelsalat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Schopskasalat
Rotkrautsalat
Blumenkohlsalat



Gern gehen wir bei der Zubereitung und Zusammenstellung der Gerichte auf Ihre individuellen Wünsche ein!

Unser Service

Wir bieten Ihnen gern während unserer Öffnungszeiten alle Bratengerichte warm an!

Backen bzw. Erwärmen Sie Ihre bestellten Speisen nach unserer mündlichen Anleitung selbst und Sie erhalten **10% Preisnachlass**.

Geschäftsbedingungen

Allgemeines

Bitte beachten Sie, dass alle Gerichte erst ab acht Personen hergestellt werden. Wir bereiten die Gerichte während unserer Geschäftszeiten frisch zu, außerhalb der Geschäftszeiten steht unser Partyserviceangebot nur nach Absprache zur Verfügung. Änderung im Sortiment und Preis vorbehalten.

Zahlung

Barzahlung bei Abholung, falls nicht anders vereinbart.

Lieferung

Die Lieferung erfolgt innerhalb der Gemeinde Körner für eine Transportpauschale von 5,00 EUR. Die Preise für Lieferungen außerhalb der Gemeinde erhalten Sie auf Anfrage. Bei allen Lieferungen kann es zu kleinen Zeitdifferenzen kommen, eine Lieferung erfolgt bis 18:30 Uhr. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferung durch höhere Gewalt.

Reinigungskosten

Wir berechnen für die Reinigung pro Gegenstand 3,00 EUR. Bringen Sie die Gegenstände innerhalb 3 Arbeitstagen gereinigt zurück, entfallen diese Kosten.



Fleischerei Wichmann

BUFFETKARTE

So erreichen Sie uns

Fleischerei Wichmann
Inhaber Carsten Wichmann
Wilhelm-Külz-Straße 16
99998 Körner

Telefon: 03602550431

Telefax: 03602550431

E-Mail: info@fleischerei-wichmann.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag:

7.00 Uhr bis 13.00 Uhr

15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Freitag:

7.00 Uhr bis 13.00 Uhr

14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag: 7.00 Uhr bis 12.00 Uhr

www.fleischerei-wichmann.de

Kleiner Imbiss

ab 8 Personen

Belegte Halbe-Brötchen

Baguetteschnitten

belegt mit Gehacktem, Schinken- und Bratenaufschnitt, feinem Schnittkäse oder edlem Räucherlachs

Belegte Platten

ab 6 Personen

Schinkenplatte

belegt mit Schinken- Salami- und Bratenspezialitäten, Zunge, Roastbeef, gefüllte Schweinefilet, ...

Hauschlachteplatte

mit Original Hausmacher Spezialitäten

Käseplatte

belegt mit verschiedenen Käsesorten

Fischplatte

Gehackteschwein

garniert mit Zwiebeln und Gurken

verschiedene Beilagen

Butter, Kaviareier, Platte mit Tomaten/Mozarella

Fisch

ab 8 Personen

Lachs mit Blattspinat

ca. 180g Lachs pro Person

Pfannen

ab 8 Personen

Gemüsepfanne

mit Möhren, Blumenkohl, Spargel und Brokkoli

Schnitzelpfanne

Mit Sahne, Zwiebeln, Erbsen und Möhren – zwei Schnitzel pro Person

Schnitzelpfanne Pute

Mit Sahne, Zwiebeln, Erbsen und Möhren – zwei Schnitzel pro Person

Deftig & Rustikal

ab 8 Personen

Schweinekeule

knusprig, saftig, groß, ca. 7 – 12 kg
pro Person ca. 400g

Schweinekeule in Scheiben

pro Person ca. 300g

Spanferkel im Ganzen

knusprig, saftig, groß, ca. 10 – 25 kg
pro Person ca. 500g

Spanferkel in Scheiben

pro Person ca. 300g

Kablerkamm mit Sauerkraut überbacken

Zungenragout

mit Erbsen und Rotwein
pro Person ca. 150 – 200g

Aufläufe

ab 8 Personen

Kartoffelauflauf

Brokkoliauflauf

Suppenspezialitäten

ca. 300 ml pro Person

Soljanka

Gulaschsuppe

Beilagen

pro Person ca. 80 – 100 g

Sauerkraut

Kartoffeln

Spezialbrot und Brötchen

Süßspeisen

ab 8 Personen

Obstcocktail

Obstkorb