Fleischerei Kuhlmann

CATERINGSERVICE

Lassen Sie sich und Ihre Gäste kulinarisch begeistern.

Buffets & Speisen für jeden Anlass

www.fleischerei-kuhlmann.de

03902/297 **partyservice@fleischerei-kuhlmann.de**

Fleischerei Kuhlmann

FLEISCHEREI MIT TRADITION

Seit über 75 Jahren als Fleischerfachgeschäft in Diesdorf ansässig, hat sich unser Familienunternehmen einen ausgezeichneten Namen gemacht.

Begonnen hat alles mit Richard und Frieda Kuhlmann in erster Generation in Magdeburg. 1972 übernahm die zweite Generation mit Bernd und Edith Kuhlmann den Betrieb in Diesdorf. Und seit 1989 führen Frank und Martina Kuhlmann das Unternehmen als dritte Generation. 2004 schließen sich Bärbel und Ronald Franz mit ihrem Bruder Frank zusammen. Traditionen im Fleisch- und Wurstwarensortiment werden gepflegt. Doch hat sich das Unternehmen in den letzten Jahren mehr und mehr durch seine Spezialitäten im Partyservice sowie Fertigprodukte vergrößert und neu sortiert. Durch Sohn Michael Kuhlmann (Betriebswirt) und Sohn Philip Kuhlmann (Meister) fließen junge innovative Kenntnisse mit in den Betrieb ein. Dadurch ist der Familienbetrieb zu einer der technisch neuesten Fleischereien im Umkreis geworden. Somit ist die zukünftige vierte Generation auch schon gesichert.

VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE

Gutes Essen rundet jede Veranstaltung ab und sorgt dafür, dass sie in guter Erinnerung bleibt. Für welchen Anlass auch immer.

Sie suchen für Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag noch den richtigen Partyservice? Oder brauchen Sie für Ihre Firmenfeier noch ein aufwändiges Event-Catering? Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden Gerichte. Alles wird von uns mit handwerklichem Können und viel Liebe zubereitet. Ihr persönlicher Ansprechpartner steht Ihnen jederzeit für Fragen zum Catering zur Verfügung, damit die Organisation Ihres Events perfekt verläuft. Alle warmen Speisen werden in Chafing-Dishes geliefert. Alle Fingerfoods werden entweder auf Platten oder in kleinen Gläschen für Sie angerichtet und liebevoll dekoriert.

Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Programm inspirieren. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf S. 35.

INHALTSVERZEICHNIS

Buffet-Vorauswahl

Brunch-Buffet	S. 5
Klassisches Buffet	S. 6
Vorspeisen-Buffet	S. 7
Italienisches Buffet	S. 8-9
Altmärkisches Buffet	S. 10-11
Hochzeits-Buffets 1-3	S. 12-17
Geburtstagsbuffet	S. 18-19

Einzelne Speisen zur eigenen Buffet-Zusammenstellung

Suppen	S. 20
Vom Rind & aus dem Walde	S. 21
Vom Schwein	S. 22-23
Vom Gefieder	S. 24-25
Vom Kalb und Lamm	S. 25
Fischgerichte	S. 26
Nudelgerichte	S. 26
Beilagen	S. 27
Gemüsevariationen	S. 28
Plattenvariationen	S. 29
Unsere Salate	S. 30-31
Desserts	S. 32
Fingerfood & Canapes	S. 33
Geschirr & Co.	S. 34
Geschäftsbedingungen & Kontakt	S. 35
Bestellformular	S. 36

Nutzen Sie unser **Bestell-formular** auf der Rückseite

BRUNCH-BUFFET

Kalte Speisen:

Bircher Müsli mit frischem Obst

Honig, Nutella, Tomaten-Basilikum-Quark, Butter, verschiedene Sorten Brot / Brötchen

Bratenaufschnitt, Leberkäse, Salami, Schinken

Käseauswahl aus verschiedenen Schnitt-, Weich- und Frischkäsevariationen

Frisches Schweinemett mit gewürfelten Zwiebeln

Mini-Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto

Weißkrautsalat mit Joghurt, Dill

Bauernsalat, Tomate, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln

Geräucherte Lachsvariationen und Meerrettich-Creme

Warme Speisen:

Gulasch nach traditioneller Art

Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Champignons

Butterspätzle

ab 20 Gäste **24,50 €** / Pers.

KLASSISCHES BUFFET

Vorspeisen:

Mozarella mit Kirschtomaten, Balsamico-Dressing und frischem Basilikum

Bunte Blattsalate mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Kräuter-Joghurtdessing oder Limetten-Dessing mit Parmesan

Hausgefertigter Weißkrautsalat mit Joghurt/Dill

Dazu reichen wir eine Auswahl verschiedener Baguettes

Hauptgerichte:

Saftiger Schweinebraten mit Sauce und Gemüsevielfalt von jungen Erbsen, Möhrchen und Blumenkohl

Hähnchenknusperecken mit frischen Champignons in Rahm

Dorschfilet im Ofen gegart mit saisonalem Ofengemüse, dazu eine Dill-Dijonsauce

Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln, klassischen Kartoffelgratin und Bandnudel

Desserts:

Zitronencreme nach altem Hausrezept

Schokomousse

23,50 € / Pers.

VORSPEISEN-BUFFET

Gemischte Antipasti:

Bruschetta im Glas

Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch, Paprika mit Balsamico und Meersalz, gebratene saisonale Pilze mit Petersilie, Ingwermöhren in Orangen-Vinaigrette und Oliven

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Basilikum-Frischkäseaufstrich mit getrockneten Tomaten

Rucola- und Feldsalat mit Croutons und Cocktailtomaten an Balsamico-Dressing

Geflügelsalat „Toskana“ mit getrockneten Tomaten

Dazu reichen wir Ciabattabrot

ab 20 Gäste **11,90 €** / Pers.

BUFFET-VORAUSWAHL

ITALIENISCHES BUFFET

Antipasti:

Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch, Paprika mit Balsamico und Meersalz, gebratene saisonale Pilze mit Petersilie, Ingwermöhren in Orangenvinigrete, zweierlei Oliven

Mozzarella mit Kirschtomaten, Balsamico-Dressing und frischem Basilikum

oder

Ruccola in Kombination mit Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und gerösteten Pinienkernen

Honigmelone mit fein geräuchertem Landschinken

Dazu reichen wir eine Auswahl verschiedenen Baguettes

Hauptgerichte:

Lachsfilet auf Blattspinat cremig überbacken

Schweinelende im Schinkenmantel mit saisonalem Ofengemüse und mediterraner Sauce

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken an einer herzhaften Tomatensauce

Tomaten-Schafskäsegratin mit Knoblauchöl und roten Zwiebeln

Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle

Kalte Platten:

Auswahl aus verschiedenen Käsespezialitäten

Pikante Schinken- und Salamisorten

Butterteller

Desserts:

Panna Cotta mit Himbeermark

ab 30 Gäste **27,90 €** / Pers.

BUFFET ALTMÄRKISCH

Süppchen - vom Buffet serviert

Altmärkische Hochzeitssuppe mit Hackklößchen, Eierstich, Spargel

Vom kalten Buffet

Halbe Eier mit einer pikanter Eicreme gefüllt

Platte mit hausschlachter Spezialitäten wie Rotwurst, Mettwurst, Leberwurst und Sauerfleisch

Hauseigene Schinken- und Salamispezialitäten

Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln

Käsevariationen aus Weich-, Frisch- und Schnittkäse

Geflügelsalat mit Ananas und Apfel in leichter Creme

Weißkraut Salat mit Joghurt und Dill

Rotkrautsalat mit Apfel

Rindfleischsalat mit Paprika, Gurke

Dazu reichen wir eine Auswahl verschiedener Brotsorten, Baguettes & Partybrötchen, inkl. Butter

Vom Hauptspeisen-Buffet:

Kasslerkammbraten mit Sauerkraut und einer Bratensauce

Zungenragout nach traditionellem Rezept

Kleine Schnitzelchen und Minibouletten, dazu Champignons in Sherry-Rahm

Als Beilagen servieren wir Salzkartoffeln und klassischen Kartoffelgratin

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillsauce

Zitronencreme nach Omas Rezept

ab 30 Gäste **28,80 €** / Pers.

BUFFET-VORAUSWAHL

HOCHZEITS-BUFFET 1

Vorab:

Bunte Salatplatte mit Salatvariationen, Rucola, frischen Gemüsesorten und Balsamico-Dressing

Weißkrautsalat in einem Joghurt-Dilldressing

Halbe Eier mit einer pikanter Eicreme gefüllt

Erlesene Käsesorten mit blauen Trauben

Salami-Schinkenplatte aus vielen verschiedene Sorten

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptsächlich:

Altmärkische Hochzeitssuppe

Rinderrouladen mit Bratensauce

Schweinemedaillons „Strindberg“ Apfelrotkohl und Preiselbeerbirnen

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelklöße

Knusperecken vom Hähnchen und Tomaten-Currysauce

Bunte Gemüseplatte

Süßer Abschluss:

Schokoladenmousse

Zitronencreme nach Hausrezept

ab 30 Gäste **29,90 €** / Pers.

BUFFET-VORAUSWAHL

HOCHZEITS-BUFFET 2

Vorab:

Gegrillte Zucchini mit getrockneten Tomaten und Frühlingslauch, Paprika mit Balsamico und Meersalz, gebratene saisonale Pilze mit Petersilie, Ingwermöhren in Orangen-Vinaigrette

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit fein geräuchertem Landschinken

Roastbeef „rosa“ an Remouladencreme

Geräucherte Lachsforelle an Preiselbeermeerrettich

Erlesene Käsesorten mit blauen Trauben und Feigensenf

Reichhaltige gemischte Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptsächlich:

Heimischer Schmorbraten vom Rind, Bratensoße & zwei Gemüsesorten aus unserem Angebot

Mediterran gefülltes Schweinefilet, Paprikarahmsauce mit getrockneten Tomaten & Romanesco mit Mandelbutter

Schweinsgeschnetzeltes Züricher Art & Bohnenbündel

Butterspätzle, Salzkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Süßer Abschluss:

Schokoladenmousse

Erdbeer-Mascarponecreme

ab 30 Gäste **31,90 €** / Pers.

BUFFET-VORAUSWAHL

HOCHZEITS-BUFFET 3

Vorab:

Geräucherter Lachs, dazu Champagner-Dijondip mit Meerrettichspäne & frischer Kresse

Variationen aus Wildkräutern mit knackigen Blattsalaten, geschmückt mit Croutons & gerösteten Kernen an zweierlei Dressings

Rauchfischvariationen aus Forelle, Lachs, Heilbutt

Rosa gebratenes Roastbeef auf mariniertem Gartengemüse

Parma- oder Serranoschinken auf Melonenschiffchen

Halbe Eier mit einer pikanter Eicreme gefüllt

Erlesene Käsesorten mit blauen Trauben

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptsächlich:

Festtagssuppe mit Hackklößchen, Eierstich, Spargel

Rindergeschnetzeltes in Gin-Champignon-Rahm-Soße & Petersilienspätzle

Gebratene Putenmedaillons auf Wokgemüse mit Ananas in pikanter Kokos-Currysauce & Kräuterreis

Dorschfilet auf Gemüsestreifen mit Zitronenhollandaise überbacken & Kräuterkartoffeln

Schweinesteaks „Caprese“ & Basilikumbandnudeln

Süßer Abschluss:

Schwarzwaldbecher verzaubert durch Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser & Schokolade

Schokoladen-Kokos-Panna Cotta auf Ananas-Kompott

ab 30 Gäste **37,90 €** / Pers.

BUFFET-VORAUSWAHL

GEBURTSTAGSBUFFET

Vom kalten Buffet:

Halbe Eier mit einer pikanter Eicreme gefüllt

Hauseigene Schinken- und Salamispezialitäten

Frisches Hackfleisch mit Zwiebeln

Käsevariationen aus Weich-, Frisch- und Schnittkäse

Räucherfischspezialitäten mit verschiedenen Lachssorten, Heilbutt, Forelle und Makrele

Zwei Salatsorten aus dem aufgeführten Salatsortiment

Reichhaltige gemischte Brot- und Brötchenauswahl inkl. verzierter Butter

Hauptspeisen:

Schweinemedaillons an Edelpilzen in Rahm

Hähnchenbrustfilet mit Tomate/Mozzarella überbacken

Partyschnitzel und Partybouletten

Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronenhollandaise gratiniert

Beilagen:

Als Beilage servieren wir Kartoffelgratin, Rosmarin-kartoffeln und Tagliatellenudeln

Desserts:

Wahlweise zwei Dessertsorten aus unserer Auswahl

ab 30 Gäste **27,90 €** / Pers.

Stellen Sie sich hier Ihr eigenes Buffet zusammen

SUPPEN

Altmärkische Hochzeitssuppe mit Hackklößchen, Eierstich und Spargel

Geflügelcrémesuppe mit Julienne-Gemüse

Champignoncrèmesuppe

Soljanka nach ungarischem Rezept

Tomatencrèmesuppe mit frischen Tomaten und Kräutern

Gulaschsuppe nach ungarischer Art

Minestone mit frischem Gemüse der Saison

Pfifferlingrahmsüppchen

Spargelschaumsuppe mit Karottenspaghetti (saisonbedingt)

Zwiebelsuppe nach französischer Art

Petersilienwurzelsuppe

Kürbiscremesuppe mit Orange

Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen

VOM RIND

Rinderbraten & Bratensauce

Zarter Tafelspitz und Meerrettichsauce

Rinderrouladen nach altem Traditionsrezept & Bratensauce

Chili con Carne

Rindergulasch

Tiegelbraten nach Art des Hauses

AUS DEM WALDE

Rehbraten mit Bratensauce

Dammwildbraten mit Bratensauce

Wildgulasch

EINZELNE SPEISEN

Stellen Sie sich hier Ihr eigenes Buffet zusammen

VOM SCHWEIN

Medaillons im Schinkenmantel

Deftige Schweinshaxe

Minihaxen mit einer würzigen Honigmarinade

Steak mit Tomaten und Käse überbacken

Omas Schweinebraten & Bratensauce

Schweinekeule im Ganzen

Schweinefilet mit einer Gemüsefüllung und würzigem Brät

Medaillons in verschiedenen Variationen wie
- mit Lauch überbacken
- auf Blattspinat mit Käse überbacken
- an Edelpilzen in Rahm
- in Gorgonzola-Sauce
- mit gedünsteten Zwiebeln
- auf Wirsing und gedünsteten Waldpilzen, mit Käse überbacken

Saftiger Röstzwiebelbraten & Bratensauce

Pikante Schweinerouladen & Bratensauce

Kasslerkammbraten & Bratensauce

Partyschaschlik

Partyschnitzel

Partyklopse

Gyrospfanne mit marinierten Zwiebeln

Jägerpfanne verfeinert mit Champignons in würziger Sauce

Hubertuspfanne verfeinert mit Waldpilzen in würziger Sauce

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Weißwein verfeinert

Kasslerpfanne in einer Kräuter-Knoblauchmarinade mit Sauerkraut

Herzhaftes Gulasch

Zungenragout nach eigenem Hausrezept mit Schweinezunge, Cocktailwürstchen und Champigons

EINZELNE SPEISEN

VOM GEFIEDER

Entenbrust mit Apfel und Backpflaume & Bratensauce

Putenbrust mit Kräuterrand & Kräutersauce

Putenrouladen mit pikanter Füllung & Bratensauce

Putenleber mit gedünsteten Zwiebeln

Putenmedallions natur, wahlweise überbacken mit Ananas

Putengeschnetzeltes, wahlweise in
- Tomatensauce und Kräutern
- Käserahm und Lauchstreifen
- Champignonrahm

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozarella überbacken an einer herzhaften Tomatensauce

Kassler-Hähnchenbrust auf Wirsing und gedünsteten Waldpilzen mit Käse überbacken

Knusperecken vom Hähnchen, paniert mit Cornflakes

Frikassee mit Cocktailwürstchen und Champignons

Hähnchen Cordon Bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, dazu eine Tomaten-Currysauce

Hähnchenkeulchen geteilt

Curry-Huhnpfanne mit Pfirsichen

KALB UND LAMM

„Zür'cher" Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsragoutfin

Gefüllter Kalbsrollbraten mit Pilzen

FISCHGERICHTE

Lachsportionen, wahlweise
- mit Porree in Orangensauce
- auf Schmorgurken
- in Zitronenbuttersauce (andere auf Wunsch)
- mit Hollandaise überbacken

Dorschfilet auf Möhrchen-Lauchgemüse und einer Weißwein-Senfsauce

Lachslasagne mit Blattspinat

Seelachsroulade mit Juliennegemüse und einer Buttercremesauce

NUDELGERICHTE

Lasagne

Pennenudeln und Basilikumsauce

Asiatische Nudel-Gemüsepfanne

Nudelgratin, wahlweise
- mediterran mit Tomate/Paprika in würzigem Rahm
- mit Broccoli und Lachsstreifen
- mit Schinken und Erbsen in Rahm

BEILAGEN

Bratkartoffeln

Folienkartoffeln

Salzkartoffeln

Kräuterreis

Gemischter Wildreis

Gemüsereis

Gebutterte Spätzle

Kartoffelklöße
halb + halb

Semmelknödel

Nudel-Gemüse-Gratin

Kartoffelgratin klassisch

Buttrige Schupfnudeln

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Wedges-Kartoffeln

Gratinierte Kartoffeln

Kartoffelpüree

Speckkartoffelsalat

GEMÜSEVARIATIONEN

Apfelrotkohl

Blattspinat

Blumenkohl

Bohnenbündchen im Speckmantel

Broccoli

Erbsen

Möhren

Champignons mit Speck und Zwiebeln o. in Rahm

Gefüllte Champignons

Grilltomate

Grünkohl

Leipziger Allerlei

Pfifferlinge

Prinzessbohnen mit Butter o. Speck mit Zwiebeln

Rahmkohlrabi

Rahmwirsing

Rosenkohl

Romanesco mit Mandelbutter

Sauerkraut

Spargel (saisonbedingt)

Ratatouille-Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln in Olivenöl gebraten und mediterran gewürzt)

Wok-Gemüse (Möhren, Lauch, Zucchini, Fenchel, Chinakohl, Shitakepilze

PLATTENVARIATIONEN

Bratenplatte gemischt: verschiedene Sorten an Bratenaufschnitt, Salami und Schinken

Salami-Schinkenplatte: verschiedene Sorten an Salami und Schinken

Hausschlachteplatte: Rotwurst, Leberwurst, Sauerfleisch, Sülze, Stichfleisch und Mettwurst

Käseplatte gemischt: Weich-, Frisch- und Schnittkäse

Braten-Käseplatte: z.B. Bratenaufschnitt, Schinken, Salami, Schnitt-, Frisch- und Weichkäse

Käsehäppchen auf Pumpernickel mit Früchten

Hackschweinplatte

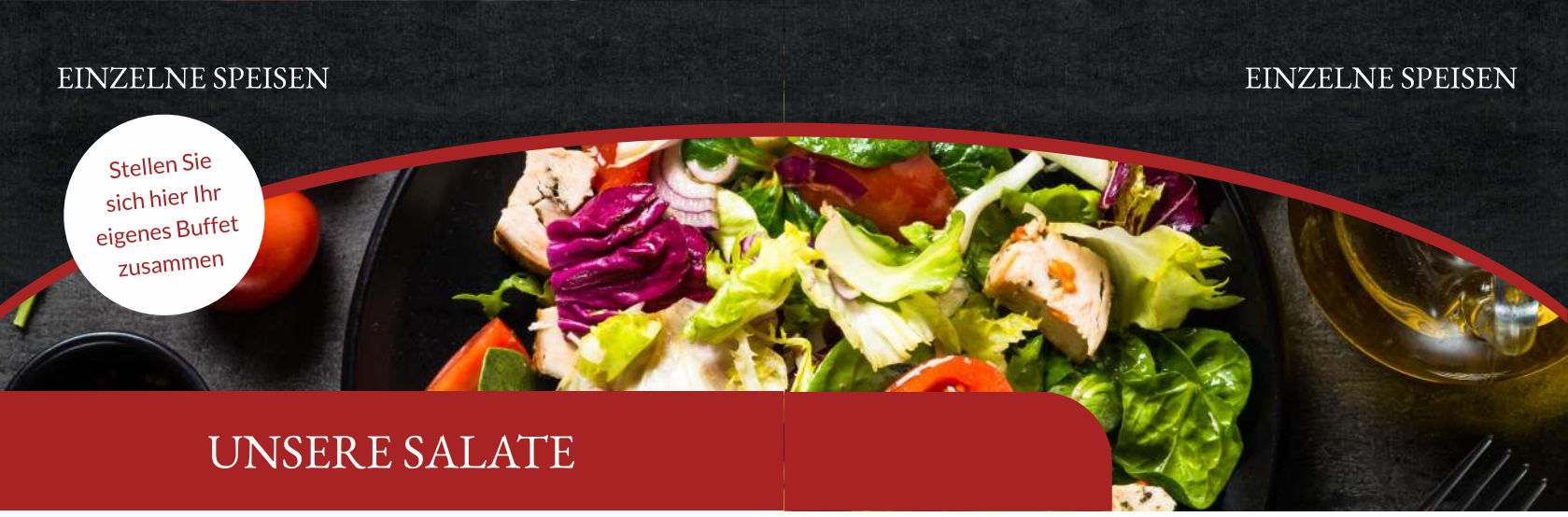
Fischplatte

Platte mit gefüllten Eiern

Butterteller

Brotkorb: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und einer Kaviarstange

EINZELNE SPEISEN



UNSERE SALATE

Frischer Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen und Paprika; dazu zwei verschiedene Dressings

Matjessalat

Geflügelsalat

Fruchtiger Schichtsalat

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel

Griechischer Bauernsalat

Italienischer Pastasalat (Penne mit Fetakäse, Oliven und mediterranen Kräutern)

Traditioneller Nudelsalat mit Schinken, Erbsen, Ei, Paprika und Mayonnaise

Zaziki

Weißkrautsalat mit Joghurt und Dill

Rotkrautsalat mit Äpfeln

Käsesalat in leichter Mayonnaise mit Äpfeln und Ananas

Bockwurstsalat mit Gurken und Zwiebel

Fleischsalat mit Äpfeln und Gurken

Schweizer Wurstsalat in klarem Dressing mit Emmentaler

Pikanter Wurstsalat mit Paprika

Eiersalat mit oder ohne Champignons

Gurkensalat in Joghurtdressing mit Dill

Rindfleischsalat

Curry-Hähnchensalat mit Pfirsichen

Heringssalat

Hering nach „Hausfrauen Art“

DESSERTS

Obstbukett nach Saisonangebot

Obstsalat aus frischen Früchten

Zitronencrème

Cappuccinocrème

Kirsch-Vanille-Quarkdessert

Erdbeer-Mascarponecrème

Limettenquark mit gemischten Beeren

Mousse au Chocolat

Nugatmousse

Himbeer-Joghurtcrème

Joghurtterrine mit Himbeerpüree

Schoko-Mint-Crème

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

FINGERFOOD & CANAPES

Unsere beliebten Partyhäppchen

Stk.

Partyboulette

Partyschnitzel

Antipasti-Spieße

Tomate/Olive/Paprika/

Parma-Schinken/

Mozzarella/Salami

Roastbeef-Röllchen mit Prinzessbohnen & Remoulade

Garnelenspieß mit Dip
Mit Eicreme gefülltes

halbes Ei

Hühnchenfleisch-Spieß mit Pfirsich

Spieß mit Emmentaler mit Traube und Physalis

Tomate-Mozzarella-Spieß mit hausgemachter Pesto

Obstspieß (Obst je nach Jahreszeit)

Im Glas serviert

Hack-Bällchen auf Kartoffel-Paprika-Salat

Gebratene Hähnchen-sticks auf Kartoffel-Rucola-Salat

Linsen-Gemüsesalat mit Hähnchen-Sesamspieß

Tomate Mozzarella mit Rucola-Pesto

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse

Lachstatar mit roter Wasabicreme

Räucherlachs-Gurken-Salat

Honig-Gambas auf Mango-Chutney

Mindestbestellung pro Sorte/Glas: 10 Stk

GESCHIRR UND CO.

Geschirr (Vermietung pro Einheit)	
Große Teller	0,40 €
Mittelteller	0,40 €
Kaffeegeschirr (Tasse, Unterteller, Mittelteller)	1,20 €
Besteck (Messer & Gabel)	0,80 €
Großer Löffel	0,40 €
Teelöffel	0,40 €
Anlegebesteck (nach Aufwand & Menge)	
Suppenterrine & Suppenkelle	4,50 €

Die Endreinigung und Abholung der Ausleihe ist nicht im Preis inbegriffen.

Personal- und weitere Leistungen auf Anfrage

Bestellformular auf der Rückseite

Fleischerei Kuhlmann

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Ihre Buchung ist erst nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung verbindlich.

Alle Bruch- und Schwundkosten werden von uns in Rechnung gestellt.

Des Weiteren bitten wir Sie, uns Änderungen in der Personenzahl bis sieben Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen.

Fahrtkosten werden nach gefahrenen Kilometern abgerechnet. Die Abholung des Geschirrs und die Endreinigung sind nicht im Preis enthalten.

Alle Preise sind Bruttopreise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Fleischerei Kuhlmann OHG, Lämmerstr. 2, 29413 Diesdorf

BESTELLFORMULAR

KUNDENDATEN

Vorname

Nachname

Telefonnr.

Mailadresse

Lieferadresse

EVENTDATEN

Event-Datum

Art des Buffets / Buffet-Name

Lieferzeit

Gästeanzahl

Unterschrift/Datum

www.fleischerei-kuhlmann.de

Fleischerei Kuhlmann OHG, Lämmerstr. 2, 29413 Diesdorf