

TERNIETEN

CATERING & PARTYSERVICE



GENUSS ist eine sinnliche Berührung!

Canapés oder **Kanapees** (im 18.Jahrhundert von französisch canapé „sofa“ in der ursprünglichen Bedeutung entlehnt; in der übertragenen als „üppig belegte Brotscheibe“ vermutlich um 1900 aus dem Englischen) sind in der Regel kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Brot oder Cracker, die mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eiern oder Käse belegt sind und darüber hinaus meist aufwendig mit pikanten Zutaten dekoriert werden. Canapés werden ohne Besteck serviert (Fingerfood) und gehören damit zu den Speisen, die traditionell bei Empfängen und Cocktail-Partys gereicht werden, weshalb sie auch **Cocktailhappen** genannt werden.

Für Ihren Sektempfang, Ihre Geburtstagsfeier, Cocktail-Party, die Geschäftseröffnung oder geschäftliche Anlässe.

Unsere Empfehlung: 7 Stck. pro Person

Mindestbestellmenge: 50 Stück

Mindestbestellmenge je Sorte: 5 Stück

Ausnahmen Art.Nr. 1106, 1131, 1133: 10 Stück je Sorte

Canapés

Art.Nr.

1101	Matjes	1,60 €
1102	Makrele	1,60 €
1103	Forelle	1,80 €
1104	Lachs	2,50 €
1105	Graved-Lachs	2,50 €
1107	Gambas	2,50 €
1108	Krabben	2,70 €
1120	Ei mit Lachs	1,50 €
1121	Lachsschinken	1,50 €
1122	Katenrauchschinken	1,50 €
1123	Parmaschinken mit Melone	2,10 €
1124	Mettwurst	1,50 €
1125	Jägermett	1,50 €
1126	Tranchen von der Geflügelbrust	1,80 €



Canapés

Art.Nr.

1128	Kochschinken mit Spargelspitzen	1,60 €	
1129	Schweinemedallions	1,80 €	
1130	Roastbeef	2,40 €	
1131	Tournedos vom Rinderfilet	2,90 €	Mindestbestellmenge 10 Stück
1133	Entenbrust	2,50 €	Mindestbestellmenge 10 Stück
1150	Parmesan mit getrockneter Tomate	1,95 €	
1151	Brie	1,50 €	
1152	Bressotcreme	1,70 €	
1153	Edelschimmelkäse	1,60 €	
1154	Tomate mit Mozzarella	1,60 €	
1155	Friskäse mit Räucherlachsstreifen	1,50 €	

Vorschläge für Zusammenstellungen von Canapés

Art.Nr.

1170	Matjes, Makrele, Mettwurst, Katenrauchschinken, Hackepeter, Brie, Käse, Kochschinken mit Spargelspitzen	10,80 € pro Person
1171	Lachs, Krabben, Forelle, Schweinefilet, Roastbeef, Jägermett, Edelschimmelkäse	14,30 € pro Person

Die Garnierung der Canapés kann saisonbedingt abweichen.

Fingerfood

Präsentieren Sie Ihren Gästen den etwas anderen Snack.

Fingerfood ist die ursprüngliche Art zu essen.

Jahrtausendlang haben die Menschen die Nahrung entweder mit den Fingern zu Munde geführt oder sie mit dem Messer aufgespießt. Während das Messer ca. 1,5 Millionen Jahre alt ist, ist der Löffel mit ca. 20000 Jahren vergleichsweise jung und die Gabel steckt mit einem Alter von nicht einmal 1000 Jahren noch in den Kinderschuhen. Die alten Römer aßen ungeniert, wie die anderen Völker auch, mit den Fingern, egal ob vornehm, reich oder arm.

Das Aufkommen von Tischgabeln im 11.Jahrhundert in der Toskana hat noch lange nicht zu ihrer Durchsetzung geführt. Das schockierende neue Utensil galt als präventiös, gotteslästerlich und war bis ins 18.Jahrhundert hinein dem Spott ausgesetzt. Erst mit dem Erstarken des Bürgertums im Zeitalter der französischen Revolution konnte sich die Gabel als Zeichen von Luxus und der Vornehmheit in den oberen Ständen etablieren. Zugleich kam in Mode, dass jeder Esser über ein eigenes Besteck bzw. Gedeck verfügte, was bis dahin nicht üblich war. Mit der Erfindung des rostfreien Edelstahlbestecks in den zwanziger Jahren letzten Jahrhunderts gelang dem Dreigespann Messer, Gabel, Löffel schließlich der endgültige Durchbruch. Die moderne Fingerfood-Küche ist also so abwegig nicht. Jede Küche der Welt basiert auf Gerichten von der Hand in den Mund.

Art.Nr. **Mindestbestellmenge: je Sorte 10 Stck.**

1201	Minifrikadelle	1,20 €
1202	Chicken Wings	1,20 €
1203	Käsestick mit Weintraube	1,20 €
1204	Minifrühlingsrolle	1,20 €
1205	Tapas im Speckmantel	1,20 €
1210	Halbes Ei auf Gurke	1,20 €
1211	Pumpnickelkäsecracker	1,20 €

Art.Nr.

Mindestbestellmenge 10 Stck. je Sorte

1212	Gefüllte Champignons mit Frischkäse	1,30 €
1213	Domino von Tomate und Mozzarella	1,30 €
1214	Pralinencanapé mit Forelle	1,40 €
1220	Sesamschnitzel	1,40 €
1230	Pineapple (Marinierte Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel)	1,40 €
1231	Edelschimmel auf Birne	1,40 €
1240	Schweinefilet im Kräutermantel	1,80 €
1241	Früchtespieß (Melonenperle, Kiwi, Erdbeere)	1,80 €
1243	Roastbeefröllchen mit Frischkäsecreme	2,00 €
1260	Chicken Sweet Pepper Stick (Hähnchenbrustfilet und dreierlei Paprika ummantelt mit einer leicht scharfen Marinade als Rolle aufgespießt)	1,80 €
1261	Scampi in Zucchini	1,80 €
1262	Putenbrust mit Tomate-Feta-Füllung	1,80 €
1264	Parmaschinken-Melonenwürfel	1,70 €
1266	Chicken Double Stick Sweet Chili (süß-scharf mariniertes, saftiges Hähnchenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks, gegart)	1,80 €
1267	Mini Wrap, orientalisch	1,80 €
1268	Roulade vom Räucherlachs mit Frischkäse im Crepeteig	1,80 €
1269	Pralinencanapé mit Krabben	1,80 €
1270	Pralinencanapé mit Lachs	1,80 €
1271	Auberginen-Parmesan-Apfelspieß mit getrockneter Tomate	1,70 €
1272	Gefüllte Tomate mit Frischkäse	1,50 €
1273	Gemüsesticks	1,50 €
1274	Mangocreme im Weckglas	1,70 €
1275	Himbeermousse im Weckglas	1,70 €
1276	Mousse au chocolat im Weckglas	1,70 €



Fingerfood Rustikal (ab 10 Personen)

(11 Stck. pro Person)

Art.Nr.
1180

Chicken Double Sweet Chili

(süß-scharf mariniertes, saftiges Hähnchenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks, gegart)

Minifrikadelle

Sesamschnitzel

Gefüllte Tomate mit Frischkäse

Frühlingsrolle

Chicken Wings

Käsesticks mit Weintraube

Halbes Ei auf Gurke

Gemüsesticks

Pralinencanapé mit Forelle

Pumpernickelkäsecracker

14,80 € pro Person



Fingerfood Exclusive (ab 10 Personen)

(11 Stck. pro Person)

Art.Nr.
1190

Tapas im Speckmantel

Chicken Sweet Pepper Stick (Hähnchenbrustfilet und dreierlei Paprika ummantelt mit einer leicht scharfen Marinade als Rolle aufgespießt)

Pineapple (Marinierte Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel)

Roastbeefröllchen mit Fetacreme

Mini Wrap orientalisch

Schweinefilet im Kräutermantel

Chicken Double Stick Sweet Chili (süß-scharf mariniertes, saftiges Hähnchenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks, gegart)

Pralinencanapé mit Räucherlachs und Krabben

Edelschimmelkäse auf Birne

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

Domino von Tomate und Mozzarella

Auberginen-Parmesan-Apfelspieß
mit getrockneter Tomate

Scampi in Zucchini

Zweierlei Dips

20,50 € pro Person

Gemischte Brötchenplatte

Unsere Empfehlung: 4 halbe Brötchen pro Person

Mindestbestellmenge: 30 halbe Brötchen

Art.Nr.

	1/2 Brötchen	
6001	Hackepeter	2,10 €
6002	Mettwurst	2,10 €
6003	Schweinebraten	2,10 €
6004	Kasselerbraten	2,10 €
6005	Kochschinken	2,10 €
6006	Gouda	2,10 €
6007	Geflügelbrust	2,10 €
6008	Briekäse	2,10 €
6009	Räucherschinken	2,10 €
6010	gekochtes Ei	2,10 €
6011	Lachs	3,00 €
6013	Fleischsalat	2,10 €
6014	Eiersalat	2,10 €
6015	Forelle	2,80 €
6016	Tomate-Mozzarella	2,10 €

Kleine Köstlichkeiten

Mindestbestellmenge: je Artikel 5 Stck. (Ausnahme Käseigel)

Art.Nr.

5003	Räucherschinken an Melonenschiffchen	2,90 €
5004	Käseigel mit Weintrauben	10,50 €
5005	Lachs an Melonenschiffchen	3,70 €
5007	Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Champignons, getrocknete Tomaten Artischocken, Paprika und Ciabatta	7,90 €

Festliche Suppen

Mindestbestellmenge: 5 Liter

		Preise pro Liter
Art.Nr.		
4001	Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen	7,50 €
4002	Pfeffercremesuppe	7,50 €
4003	Kressesuppe mit Lachsstreifen	7,50 €
4007	Broccolicremesuppe	7,50 €
4009	Holsteiner Kartoffelsuppe	7,50 €
4012	Tomatencremesuppe	7,50 €
4013	Möhrencremesuppe mit Ingwer	7,50 €
4014	Zucchinicreme mit Tomatenwürfel	7,50 €

Rustikale Suppen

Mindestbestellmenge: 10 Liter

		Preise pro Liter
Art.Nr.		
4051	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst	6,50 €
4052	Gemüse Eintopf mit Kochwurst	6,50 €
4053	Hühnersuppe mit reichlich Einlage	8,50 €
4055	Gulaschsuppe "Ungarische Art"	8,50 €
4056	Feuertopf "Spezial"	8,50 €
4057	Chili con carne	8,50 €
4058	Scharfe Currysahnesuppe mit Schweinefleisch	8,50 €
4059	Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	8,50 €
4060	Gyrossuppe	8,50 €
4061	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Tomaten-Schmelzkäse	8,50 €

Anlieferung/Abholung erfolgt in der Thermobox

Braten (ab 10 Personen)

Mit "Müllers" Fleischqualität - Rohgewicht 400g pro Person

Art.Nr.

10001	Prager Schinken	7,20 €
10002	Spießbraten	7,20 €
10004	Pfefferkrustenbraten	7,20 €
10006	Putenbrust	9,20 €
10007	Kasselerbraten (Schweinerücken schier)	7,20 €
10016	Kaminbraten (mild gepökelt in einer fruchtig-würzigen Paprikamarinade)	7,20 €
10017	Rinderbraten	9,20 €
10019	Gefüllter Putenbraten mit Kräutern der Provence und Tomatenwürfeln	10,20 €
10052	Frikadelle 150g	2,40 €
10053	Hähnchenkeule	2,40 €
10054	Partyschnitzel 100g	2,50 €
10055	Putenschnitzel 100g	2,90 €
10060	Schweinefilet 250g in Salbeisahnesauce	7,90 €
10061	Lachstranchen 250g mit Pancetta in Limettensauce	Tagespreis

Beilagen (ab 10 Personen)

Art.Nr.

14030	Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Karotten) mit Hollandaise	3,40 €
14005	Salzkartoffeln	2,00 €
14010	Brotkorb, gemischt (Partybrötchen Bauernbaguette, Mehrkornbrot)	3,00 €
14012	Bratkartoffeln	3,00 €
14013	Gratinkartoffeln	3,00 €
14014	Schwenkkartoffeln	3,00 €
14023	Rosmarinkartoffeln	3,00 €

Anlieferung/Abholung erfolgt in der Thermobox
Optional Chafing Dish mit Brennpaste und
Vorlegebesteck zubuchbar. Stck. 4,50 €

Salate (ab 10 Personen)

Art.Nr.		pro Person
11001	Krautsalat	2,50 €
11004	Nudelsalat	2,50 €
11005	Kartoffelsalat	2,50 €
11006	Bohnensalat	2,50 €
11007	Gurke, Tomate, Eisberg (Essig-Ölmarinade)	2,50 €
11008	Balkansalat (rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln pikant abgeschmeckt)	2,60 €
11011	Bauernsalat (Schafskäse, Gurke, Tomate, Eisberg, Paprika, Oliven)	2,80 €
11012	Geflügelsalat	2,80 €

Warme Gerichte (ab 10 Personen)

Art.Nr.		pro Person
12003	Spießbraten mit Krautsalat und Bratkartoffeln	12,50 €
12004	Putensteak in Eihülle mit einer leichten Currysauce mit Früchten, Reis und Eisbergsalat in Joghurtdressing	12,50 €
12005	Schweineschnitzel paniert "Jäger Art" oder "Zigeuner Art", gemischter Salat und Bratkartoffeln	12,50 €
12006	Ungarisches Saftgulasch mit Erbsen und Wurzeln, Butternudeln und Salzkartoffeln	12,90 €
12007	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Rahm, Butterspätzle, Salzkartoffeln und gemischter Salat	12,50 €
12008	2 kleine Rouladen mit Sauce , Leipziger Allerlei ,Salzkartoffeln und Gurkensalat	15,70 €
12050	Grünkohl, Kochwurst, Pinkel, Kasseler, Speck und Salzkartoffeln	13,50 €

Anlieferung/Abholung erfolgt in der Thermobox
Optional Chafing Dish mit Brennpaste und
Vorlegebesteck zubuchbar. Stck. 4,50 €

Menü - Traditionelles Hochzeitsessen (ab 15 Personen)

Art.Nr. 13001

Hochzeitssuppe

Gemischte Fleischplatte (Rinderbraten, Schweinebraten, Kasselerbraten),
Bratensauce, Gemüseplatte der Saison, Salzkartoffel

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 19,90 €

inkl. Chafing Dish mit Brennpaste und Vorlegebesteck

· oder andere Menüs nach Ihren Wünschen ·

Kalte Platten Buffet

Art.Nr.

6041 Rustikal belegte Brote (ab 10 Personen)

Kochschinken, Kernschinken, Mettwurst, Hackepeter,
Kasselerbraten, Schweinebraten und Käse

pro Person 12,50 €

7001 Aufschnittplatte Standard (ab 10 Personen)

Katenrauchschinken, Kochschinken mit Spargelspitzen,
Mettwurst, Kasselerbraten, Hackepeter, Schweinebraten,
Fleischsalat, ½ gefülltes Ei.

Dazu verschiedene Brotsorten und Butter.

pro Person 13,20 €

7051 Schlemmerplatte (ab 10 Personen)

Roastbeef, Jägermett, Geflügelbrust, Forelle, Kochschinken mit
Spargelspitzen, Schweinemedallions, Käse, Brotauswahl und
Butter

pro Person 13,90 €

8001 Fischplatte Blexen (ab 10 Personen)

Lachs, Aal, Forelle, Nordseekrabben, Gabelrollmops,
Matjessalat, Makrelenfilet, Brotauswahl und Butter

Tagespreis

Art.Nr.

9002 Zillebuffet kalt (ab 15 Personen)

Bauernschinken, kleine Schnitzel, Putenspieß,
Katenrauchmettwurst, Hackepeterigel, gebratene Hähnchenkeulen,
hausgemachte Partyfrikadellen, Gewürzgurken, Bratrollmops,
gefüllte Eier, Krautsalat,
Quarkvanillecreme, Käsebrett, Bauernbrot und Butter

pro Person 18,90 €

9003 Schnitzelbuffet (ab 15 Personen)

Schweineschnitzel, Putenschnitzel, Zigeunersauce, Jägersauce,
Paprikarahmsauce, Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln, Salatplatte der
Saison

pro Person 14,70 €

9001 Buffet kalt-warm (ab 15 Personen)

- Spießbraten/Pfefferbraten oder Prager Schinken nach Wahl
- Gratinkartoffeln
- Räucherschinken an Melonenschiffchen
- Pikante Partyfrikadellen
- Spargelschinkenröllchen
- Räucherlachs, Forelle, Makrele
- Bauernsalat mit Essig-Olivenöldressing
- Geflügelsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Käseauswahl
- Hausgebackene Brotauswahl und Butter

pro Person 20,90 €



Art.Nr.

9014 Buffet 5 (ab 20 Personen)

- Spießbraten, Pfefferbraten, Putenbrust mit Sauce
- Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln
- Räucherlachs, Makrelenfilet, Nordseekrabben
- Schinken an Melonenschiffchen, Spargel-Schinkenröllchen, Schweinemedallions
- Lauch-Staudensellerie Salat in Cocktailsauce, Eisberg-Gurke-Tomate mit Joghurtdressing, Geflügelsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolate
- Käseauswahl
- Hausgebackene Brotauswahl und Butter pro Person 22,50 €

9020 Buffet 11 (ab 20 Personen)

- Hochzeitssuppe
- Prager Schinken, Spießbraten, Putenbrust
- Bratkartoffeln, Gratinkartoffeln
- Krautsalat, Bauernsalat
- Räucherlachs, Forelle, Matjes, Makrele
- Hackepeterigel
- Käseauswahl
- Vanillequarkspeise mit Himbeermark
- Hausgebackene Brotauswahl und Butter pro Person 20,90 €

9053 Buffet "Exclusive 2" kalt (ab 20 Personen)

- Festliche Suppe nach Wahl
- Tranchen vom Räucherlachs, Krabben, Forellenfilet
- Shrimpscocktail mit Cocktailsauce
- Schweinefiletmedallions
- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
- Parmaschinken an Melonenschiffchen
- Hähnchenbrustrolade mit Broccolikern
- Champignon gefüllt mit Kräuterkäsecreme
- Tomaten mit Hackfleisch-Fetafüllung
- Indonesischer Geflügelsalat
- Erlesene Käseauswahl mit blauen Trauben
- Mousse au chocolat
- Hausgebackene Brotauswahl und Butter pro Person 24,50 €

9022 Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

- Hähnchenbrust "Toskanische Art"
 - Lachstranchen in Pancetta mit Limettensauce
 - Schweinefilet in Ei-Parmesanhülle
 - Broccoli mit Sauce Choron und Pinienkernen gratiniert
 - Farfalle (Nudeln) mit Pesto
 - Kartoffelgratin
 - Antipasti mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken, getr. Tomaten und Paprika
 - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - Gambas, Graved-Lachs
 - Parmaschinken an Melonenschiffchen
 - Thunfischsalat
 - Pepperonis mit Schafskäse gefüllt
 - Käseauswahl mit Oliven und Trauben
 - Ciabatta, Bauernbaguette, Partybrötchen und Butter
 - Tiramisu
- pro Person 26,90 €



9030 Warmes Buffet (ab 25 Personen)

Suppe nach Wahl

Hähnchenbrustfilet, Schweineschnitzel, Pfefferkrustenbraten,

Schweinegeschnetzeltes mit Champignon in Rahm

Europagemüse

(gelbe und rote Karotten, Broccoli, Brechbohnen)

Bohnen mit Speckwürfel, Blumenkohl und Hollandaise

Bandnudeln, Reis, Salzkartoffeln, Gratinkartoffeln

Salatplatte der Saison mit Joghurtdressing und Cocktailsauce

Schokoladenpudding und Quarkspeise mit Früchten

pro Person 20,90 €

40001 Grillbuffet (ab 20 Personen)

Marinierte Nackensteaks/Rückensteaks/Putensteaks,

Hackfleischröllchen, Bratwurst, Senf, Kräuterbutter, Zaziki,

Kartoffelsalat, Bauernsalat, Krautsalat, Partybrötchen,

Fladenbrot, Bauernbaguette (inklusive Lieferung von Grill, sowie

Gestellung von Grillbriketts und 1 Std. Grillservice)

pro Person 22,50 €

Chafing Dish mit Brennpaste ist bei den Buffets mit Vorlegebesteck
inklusive.

· weitere Buffets nach Ihren Wünschen ·



Dessert

Mindestbestellmenge: je Sorte 10 Stck.

Art.Nr.		pro Person
15002	Quarkspeise mit Früchten	2,20 €
15003	Zitronencreme	2,40 €
15006	Vanillecreme mit Himbeermark	2,80 €
15007	Rote Grütze mit Vanillesauce	2,40 €
15008	Mousse au chocolat	2,80 €
15009	Frischer Obstsalat	3,00 €
15012	Götterspeise mit Vanillesauce	2,00 €
15013	Vanillepudding mit Schokoladensauce	2,20 €
15014	Schokoladenpudding mit Vanillesauce	2,20 €

Geschirrverleih auf Anfrage

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Preisliste gültig ab 01-08-2022

Preisveränderungen vorbehalten.

Öffnungszeiten

Beratungstermine und Rückgabe von Leihartikeln bitte nach telefonischer Absprache.

Lieferung / Abholung

Alle genannten Preise sind Abholpreise.

Bei Anlieferung bis zu einer Entfernung von 10 km wird pauschal 10 € berechnet.

Für jeden weiteren km wird 1,80 € berechnet. Es wird immer die kürzeste Strecke ausgewählt. Das gleiche trifft auch auf die Abholung zu.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Eine Änderung der Bestellung ist nur bis zu 2 Tagen vor der Lieferung möglich. Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. **Der Rechnungsbetrag ist ohne Abzug bei Lieferung fällig. Die auszuliefernde Person ist inkassoberechtigt.**

Sämtliche Platten, Behältnisse etc. sind Eigentum der Firma Catering & Partyservice Ternieten und sind nur Leihgabe. Sie sind pfleglich zu behandeln und **nach Gebrauch in gereinigtem Zustand, spätestens 2 Tage nach Lieferung abzugeben.** Bei Fehlen oder Beschädigung berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

Ab einem Auftragswert von 500,00 € ist eine Anzahlung von 50 % des Rechnungsbetrages zu leisten und der Rest bei Lieferung. Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, deshalb können die Anlieferungszeiten um ca. 30 Minuten differieren. Für Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt, wie Unruhen, Streik usw., übernimmt die Firma "Catering & Partyservice Ternieten" keine Haftung.

Seit über drei Jahrzehnten sorgt die Firma **Catering & Partyservice Ternieten** dafür, dass Sie Essen richtig genießen können – von kleinen Leckerbissen, über zahlreiche Spezialitäten und köstlichen, einfallsreichen Buffets, bis hin zur warmen Küche. Von der kleinen Schlemmerplatte für einen gemütlichen Abend, über die private Geburtstagsfeier, bis zur komplett organisierten Firmenfeier können Sie sich auf **Qualität und Frische** beim Familienbetrieb Catering & Partyservice Ternieten verlassen.

Was Sie auch vorhaben, wir wollen Sie mit unserer Erfahrung unterstützen. Sie haben die Idee, wir planen und führen Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg, den Sie und Ihre Gäste nicht vergessen werden.

Wir haben im Laufe der Jahre bei vielen kleinen und großen Veranstaltungen nicht nur unsere Produkte erfolgreich angeboten, sondern auch die Planung und Durchführung realisiert. Vom Transport über Auf- und Abbau, Betreuung und allen anderen nötigen Schritten. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne über die zur Verfügung stehenden Möglichkeiten und erstellen Ihnen vorab ein verbindliches Angebot. Besuchen Sie uns unverbindlich, nach Absprache.

Unsere Partner · Team



MÜLLER'S Wurst-Diele
Gut Nutzhorn

Profitieren Sie von dieser idealen Verbindung.

GUT NUTZHORN und MÜLLER'S WURST-DIELE

- Züchtung • Produktion • Verkauf
- alles aus einer Hand!

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.muellers-wurstdiele.de

...denn ein guter Stall ist entscheidend!

Ganderkesee, Irisweg 1, Telefon: (04221) 4 03 32
e-mail: info@muellers-wurstdiele.de



Catering & Partyservice Ternieten

Berliner Str.7
27751 Delmenhorst

Telefon 04221 - 97 80 80

Fax 04221 - 97 80 82

info@partyservice-ternieten.de



www.partyservice-ternieten.de