NEU

Gültig ab 01.01.2026

Fehntjer Partyservice

Kulinarisches für Ihre Feier

Mandy George
Dr. Warsing-Straße 107
26802 Moormerland

Anrufzeiten:
Montag bis Samstag von 10 - 17 Uhr

☎ (0 49 54) 95 57 15

Viele neue Gerichte OHNE Schweinefleisch.

Geschirr-Rückgabe und persönliche Besprechung: Montags von 17 - 19 Uhr (oder nach Vereinbarung)

WIE IMMER: Große Auswahl an Veganen und Veggie Gerichten!

FREUEN SIE SICH AUF IHR EVENT MIT DEM FEHNTJER PARTYSERVICE

☎ (0 49 54) 95 57 15 | www.fehntjer-partyservice.com

Moin!

Fehntjer Partyservice: Ihr Partner für unvergessliche Feste im Großraum Ostfriesland. Seit über 20 Jahren Ihr zuverlässiger Partner für jegliche Feierlichkeiten.

Ob private Feiern, Firmenveranstaltungen oder rauschende Feste – der Fehntjer Partyservice sorgt im gesamten Ostfriesland dafür, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Von Hochzeiten bis hin zu Geburtstagen – wir kreieren Ihr individuelles Buffet.

Egal ob klassisch, ausgefallen oder exotisch, unser erfahrenes Team stellt Ihnen ein Buffet zusammen, das perfekt zu Ihren Wünschen und Ihrem Anlass passt. Gerne beraten wir Sie auch persönlich bei der Planung und Umsetzung Ihrer Menüvorstellungen.

Frische und Qualität – selbstverständlich!

Wir legen höchsten Wert auf frische und hochwertige Zutaten. Alle Speisen werden liebevoll zubereitet und formschön geliefert.

Entspannt feiern – wir kümmern uns um den Rest.

Damit Sie Ihren Tag unbeschwert genießen können, übernehmen wir gegen geringes Entgeld gerne den Abtransport des Geschirrs und die Reinigung.

Exquisite Kreationen und beliebte Klassiker

Unser Dönerbuffet ist ein echter Renner, begeistert aber auch mit ausgefallenen Gerichten und neuen Kreationen. Lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren!

Informieren Sie sich online oder besuchen Sie uns!

Aktuelle Neuigkeiten, Kundenbewertungen und unser komplettes Angebot finden Sie auf unserer Website und unseren Social-Media-Kanälen.

Wir freuen uns auf Ihre Feier!

Kontaktieren Sie uns gerne für ein unverbindliches Beratungsgespräch.

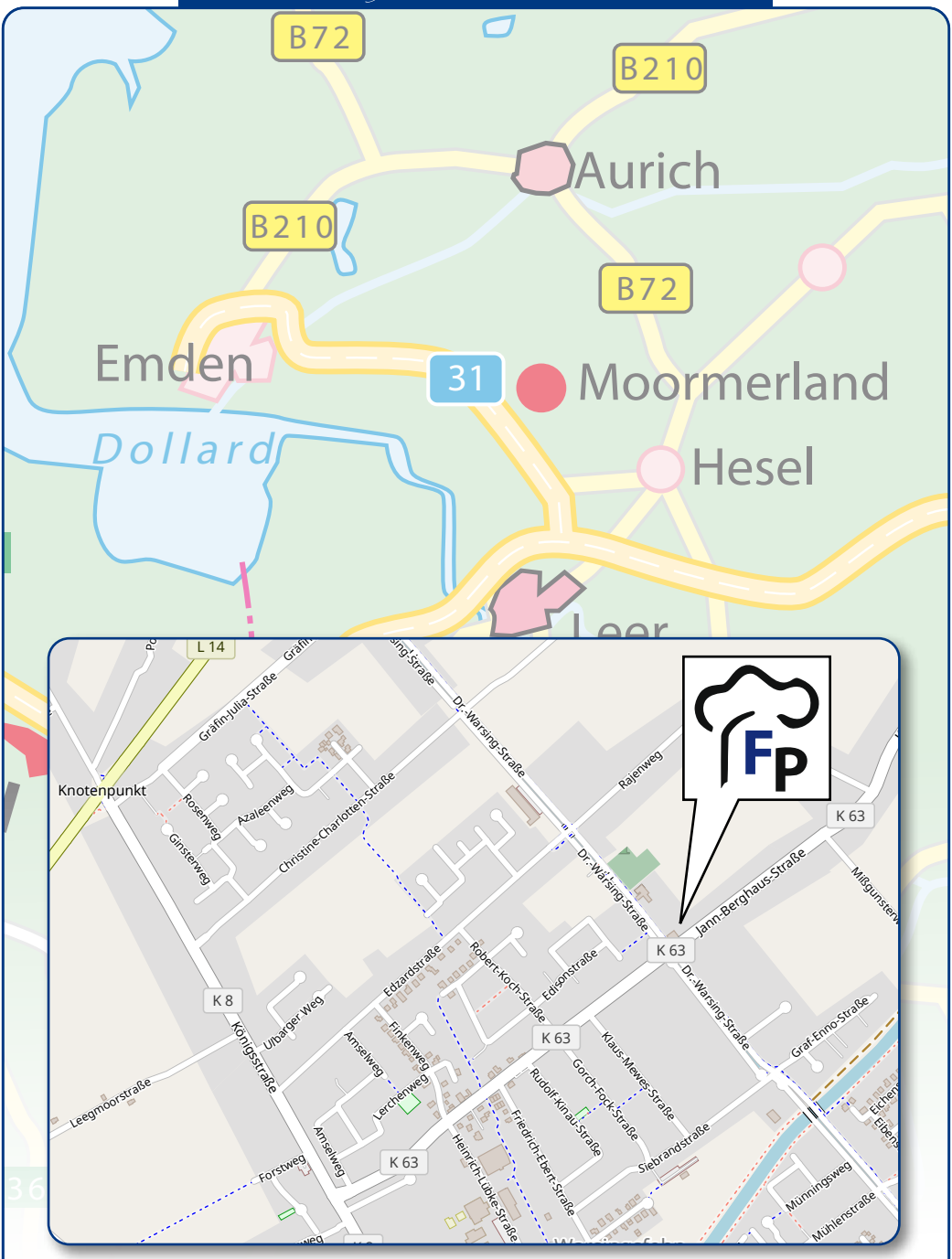
Ihre Mandy George und das Team vom Fehntjer Partyservice

Mandy George

WO FINDEN SIE WAS?

Anti Pasti - Kalte Vorspeisen	Seite 6
Veganer	Seite 8
Vegetarier	Seite 9
Eintöpfe und Suppen	Seite 10
Fehntjer Schlemmer-Buffets	Seite 11
Dönerbuffet	Seite 16
Schlemmer-Buffet Brandenburg	Seite 17
Schlemmer-Buffet Ammerland	Seite 18
Schlemmer-Buffet Rheiderland	Seite 19
Großes Fehntjer Schlemmer Buffet	Seite 20
Exklusives Hochzeits Buffet	Seite 21
Italienisches Buffet	Seite 22
Kaltes kl. Fehntjer Schlemmer Buffet	Seite 23
Kaltes kl. Fehntjer Sommer Buffet	Seite 24
Frühstück und Kindermenüs	Seite 25
Fehntjer Brotplatten	Seite 26
Grillbuffet	Seite 28
Salate nach Wahl	Seite 30
Einzelpreise	Seite 31
Leckere Desserts	Seite 32
Spargelzeit / Sonstiges	Seite 33
AGB	Seite 34
Wissenswertes	Seite 35

So finden Sie uns



Karte: openstreetmap.org

Anti Pasti - Kalte Vorspeisen

Wählen Sie für Ihr Buffet:

Oliven-Platte (für ca. 20 Personen)	Große Auswahl an verschiedenen Olivensorten	**59,-**
Antipasti-Platte (für ca. 20 Personen)	Melonen-Schinken Spieße, gefüllte Peperoni, Artischockenherzen, eingelegte Champignons, eingelegte Tomaten, gefüllte Tomaten u.v.m	**69,-**
Platte mit Brotaufstrichen, Dips und Gewürzpasten (für ca. 20 Personen)	Lachs, Eier, Schinken, Kräuter und weitere Brotaufstriche wie Auberginencreme, Avocadocreme etc.	**55,-**
Fisch-Platte (für ca. 20 Personen)	Frisch geräucherte Forellen- oder Lachsfilets, Zwiebel- und Pfeffermakrelen, Matjes auf frischen Zwiebeln gebettet, Krabben und Rollmops (je nach Tagesangebot)	**125,-**
Melone-Schinken-Platte (für ca. 20 Personen) **NEU!**	Verschiedene Sorten Melone frisch angerichtet mit zweierlei Schinken zusätzlich bietet die Platte Büffelmozzarela sowie Spieße. Frisch ausgarniert mit Basilikum und anderen Kräutern.	**69,-**

☎ (0 49 54) 95 57 15 | www.fehntjer-partyservice.com

Anti Pasti - Kalte Vorspeisen

Käse-Platte (für ca. 20 Personen)	Verschiedene Arten von Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse	**59,-**
Rohkostteller (ab 10 Personen)	Kohlrabi, Möhren, Zucchini, Paprika, mit verschiedenen Dips auf Anfrage	**4,50** **pro Person**
Gemischte Schinken-Platte (für ca. 20 Personen)	Frisch angerichtete Spargelröllchen sowie luftgetrockneter Schinken garniert mit Weintrauben und leckerem Saisonobst	**69,-**
Obstplatte mit Melonen-schiff (für ca. 20 Personen) **NEU!** **Saison** Verfügbarkeit im Winter auf Anfrage!	Verschiedene Sorten Saisonobst, mit bunten Obstspießvarianten, frisch ange-richtet mit vielen Kräutern. *Bei dem Melonenschiff gibt es die Auswahl zwischen einem mit Obst gefüllten Melonen-schiff oder einem Melonenschiff mit Beleuch-tung*	**95,-**

Bild: adobestock.com - #481628006

GESUND UND VEGAN

Suppen (ab 10 Personen) Vegan

Ingwer Karotten Suppe – Vegan, mit Partybrötchen	9,90
Pizza- oder Gyrossuppe – Vegan, mit Partybrötchen	10,90

Vegan Menü 1

Gemüseschnitzel, Tofu-Geschnetzeltes, Falafel mit Tahini-Sauce, Rosmarinkartoffen mit Sour Creme, Reispfanne mit Gemüse, Anti Pasti Gemüse, Gurkensalat, Tomatensalat

Vegan **20,90** pro Person

Vegan Menü 2

Chicken Pfanne Teriyaki, gebackene Falafelbällchen in Tomatensoße, BBQ-Blumenkohl-Wings, Gebratene Gnocchi mit Knoblauch und Pilzen, Nudelpfanne, Kartoffelecken, Möhrensalat und Krautsalat, Rucolasalat

Vegan **22,90** pro Person

Brotplatte Vegan

Verschiedene Sorten Brot mit Streichkäse und Hartkäse, verschieden vegane Wurstsorten, dazu vegane Brotaufstriche, Obstspieße sowie Gurkenscheibchen mit Käsecreme, dazu servieren wir kleine Frikadellen, Party-Schnitzel sowie Crossies mit Mango-Dip

Vegan **20,90** pro Person

Nachtisch Vegan

Obstsalat	5,40
Mousse au Chocolat Dunkel	5,40

Für unsere Vegetarier

ab 10 Personen!

LEICHT & KÖSTLICH

Veggie-Menü 1

Gemüsefrikadellen, Gemüseschnitzel, panierter Camembert mit Preiselbeer Dip, Tortellini in Tomatensoße, Rosmarinkartoffel mit Sour Creme -Dip, frisches Antipastigemüse, Rucolasalat mit Dressing, Griechischer Salat mit Tofu

NEU!
Veggie
17,90
pro Person

Veggie-Menü 2

Kartoffeltaschen gefüllt mit Bärlauch oder Käse, Frühlingsrollen, Gemüseschnitzel, Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella überbacken und Kartoffelauflauf mit Zucchini und Paprika, dazu Salate und Gemüse Ihrer Wahl

Veggie
17,90
pro Person

EINTÖPFE UND SUPPEN FÜR JEDEN ANLASS

ab 20 Personen

Chili con Carne mit Brot oder Reis 0,5l/P.		10,90
Erbsensuppe mit Wiener 0,5l/P.		7,90
Minestrone / Gemüsesuppe 0,5l/P.	Veggie	7,90
Kartoffelsuppe mit Wiener 0,5l/P.		7,90
Hühnersuppe mit Eierstich 0,3l/P.		6,20
Rindfleischsuppe 0,3l/P.		6,20
Hochzeitssuppe 0,3l/P.		6,40
Spargelcremesuppe 0,3l/P.	Veggie	6,50
Brokkolicremesuppe 0,3l/P.	Veggie	6,50
Bärlauchsuppe 0,5l/P.	Veggie Saison	8,50
Käselauchsuppe mit Brot 0,5l/P.		8,90
Gyrossuppe mit Brot 0,5l/P.		8,90
Gulaschsuppe mit Brot 0,5l/P.		8,90
Karotten-Ingwer-Suppe mit Partybrötchen 0,5l/P.	Veggie	8,50
Kürbiscremesuppe mit Partybrötchen 0,5l/P.	Veggie Saison	8,90

Unsere deftigen Eintöpfe beinhalten ordentlich Fleischeinlage!
Alle Preisangaben beziehen sich auf eine Person.

Fehntjer Schlemmer Buffet

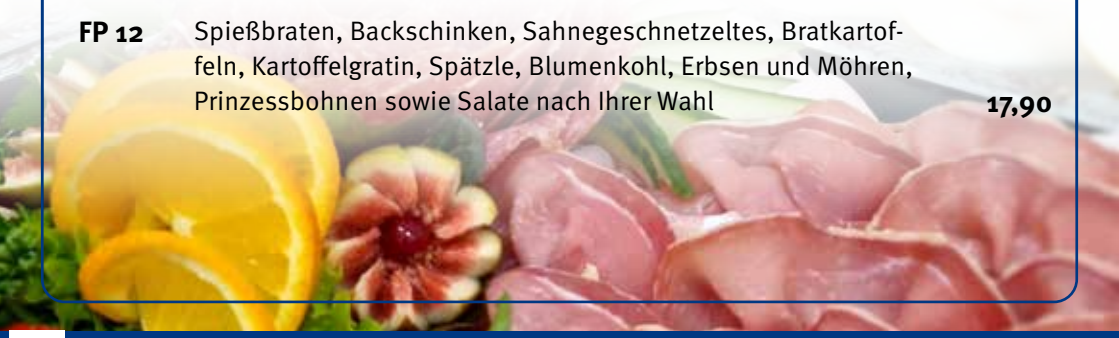
ab 10 Personen

FP 1	Spießbraten, Putengeschnetzeltes in Champignonrahm, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Bohnen-, Tomaten-, Gurken- und Möhrensalat, Gemüse nach Ihrer Wahl	**17,90**
FP 2	Gyros überbacken mit Tomaten und Käse, Rollbraten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Krautsalat, Tzatziki, Tomatensalat und Gurkensalat, sowie Gemüse nach Ihrer Wahl	**17,90**
FP 3	Schweinelendchen in Rahmsoße, Rollbraten gefüllt, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Brokkoli, Erbsen und Möhren, Bauernsalat mit Dressing, Gurken- und Tomatensalat	**17,90**
FP 4	Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken, Rollbraten, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Bauernsalat mit Dressing, Gurken- und Tomatensalat und Gemüse nach Ihrer Wahl	**17,90**
FP 5	Rouladenhälften, Schweinebraten, Salzkartoffeln, Rotkohl, Blumenkohl, Speckbohnen, Bohnen-, Tomaten- und Gurkensalat	**17,90**
FP 6	Schnitzelstücke, Frikadellen, Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Tomaten-, Gurken- und Bohnensalat	**15,90**
FP 6 spezial	Currywurst, Schnitzelstücke, Frikadellen, Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Tomaten-, Gurken- und Bohnensalat	**16,90**
FP 6 de Luxe	Currywurst, Paprika- oder Jägersoße, Schnitzelstücke, Frikadellen, Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Tomaten-, Gurken- und Bohnensalat.	**17,90**

Fehntjer Schlemmer Buffet

ab 10 Personen

FP 7	Jägerbraten, Backschinken, Amsterdamer Pfanne, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnen-, Möhren- und Krautsalat sowie Gemüse nach Ihrer Wahl	**17,90**
FP 8	Sahnebraten, Spießbraten, Putengeschnetzeltes, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Brokkoli, Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen und Salate nach Ihrer Wahl	**17,90**
FP 9	Rollbraten, Schweinelendchen, Amsterdamer Pfanne, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Bauernsalat mit Dressing, Tomaten-, Gurken-, Möhren- und Bohnensalat	**17,90**
FP 10	Rouladenhälften, Putenbraten, Schweinebraten, Salzkartoffeln, Kroketten, Blumenkohl, Rotkohl, Erbsen und Möhren sowie Salate nach Ihrer Wahl	**18,90**
FP 10 spezial	Rouladenhälften, Putenbraten, Schweinebraten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Blumenkohl, Rotkohl, Erbsen und Möhren sowie Salate nach Ihrer Wahl	**19,90**
FP 10 de Luxe	Rouladenhälften in Burgundersoße, Kornkrustenbraten, Putenrollbraten gefüllt in Rahmsoße, Kroketten oder Spätzle, Salzkartoffeln, Rotkohl, Gemüse nach Wahl sowie Bauern- und Möhrensalat	**20,90**
FP 11	Schweine- und Rinderbraten, Rouladenhälften, Salzkartoffeln, Kroketten, Rotkohl, Blumenkohl, Speckbohnen, Bohnen-, Tomaten-, Gurken- und Möhrensalat	**18,90**
FP 12	Spießbraten, Backschinken, Sahnegeschnetzeltes, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen sowie Salate nach Ihrer Wahl	**17,90**



☎ (0 49 54) 95 57 15 | www.fehntjer-partyservice.com

Fehntjer Schlemmer Buffet

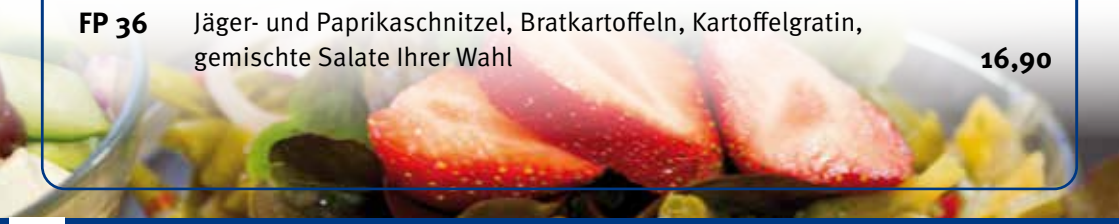
ab 10 Personen

FP 13	Schaschlik in Paprikasoße, Schnitzelstücke, Hähnchenschnitzel, Frikadellen, Djuwetschreis, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Tzatziki, Bohnen-, Tomaten-, Gurken- und Krautsalat	**16,90**
FP 17 NEU!	Holländerbraten gefüllt mit Schinken und Käse, Putengeschnetzeltes, Backschinken, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Reis, Gemüsepfanne, Bauernsalat mit Dressing, Gurken- und Tomatensalat	**17,90**
FP 18	Putengeschnetzeltes in Champignonrahm, Spießbraten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Blumenkohl, Prinzessbohnen, Erbsen und Möhren sowie Salate Ihrer Wahl	**17,90**
FP 20	Krusten- und Spießbraten, Schweinegeschnetzeltes, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Tomaten-, Gurken-, Bohnen- und Krautsalat sowie Gemüse Ihrer Wahl	**17,40**
FP 21	Hähnchenschnitzel in Champignonrahm, Spießbraten, Amsterdamer Pfanne, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Salate Ihrer Wahl	**17,90**
FP 22	Spießbraten, Gyros überbacken, Putengeschnetzeltes, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Nudelauflauf, Schicht-, Tomaten- und Gurkensalat sowie Gemüse Ihrer Wahl	**17,90**
FP 23	Putenbraten in Champignonrahm, Rouladenhälften, Schweinebraten, Salzkartoffeln, Rotkohl, Gemüse, Speckbohnen und vier Salate Ihrer Wahl	**17,90**
FP 24	Hühnersuppe, Rinderbraten, Putenrollbraten, Rouladenhälften, Salzkartoffeln, Kroketten, Blumenkohl, Rotkohl, Gemüse, Bohnen-, Tomaten- und Gurkensalat sowie Dessert Ihrer Wahl	**23,90**

Fehntjer Schlemmer Buffet

ab 10 Personen

FP 25	Gyros überbacken, Schnitzelstücke, Frikadellen, Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Countrykartoffeln, Gemüse oder Salat Ihrer Wahl	**16,90**
FP 25 spezial	Schichtbraten (Gyros-Art), Schnitzelstücke, Frikadellen, Hähnchenschnitzel, Gyros überbacken, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Djuwetschreis, Gemüse oder Salat Ihrer Wahl	**17,90**
FP 29	Schweinemedaillions mit frischen Champignons, Hähnchenschnitzel im Mandelmantel, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Sommergemüse, Fehntjer Hirtensalat mit Dressing, Gurken- und Tomatensalat	**17,90**
FP 30	Menu ohne Schweinefleisch: Rinderbraten, Putengeschnetzeltes, Hähnchenschnitzel, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin (vegetarisch), Kroketten, Gemüse, Salate	**19,90**
FP31 (ab 20P.)	Menu ohne Schweinefleisch: Hähnchenschnitzel, Tomate-Mozzarela, Lachs in Gorgonzola Soße, Puten und Rinderbraten, Reis, Tagliatelle, Gratin veggi, Anti Pasti Gemüse, Salate nach Wahl	**23,90**
FP 32	Hähnchenschnitzel in Champignon-Rahmsoße, Spießbraten, Gyros überbacken, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Blumenkohl, Brokkoli und Salate Ihrer Wahl	**17,90**
FP 34	Schweinelendchen in Rahmsoße, Rinderbraten, Putenbraten, Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüse nach Wahl, Tomaten- , Gurken- und Bauernsalat	**18,90**
FP 35	Jägerbraten, Schweinenackensteaks mit Zwiebeln, Backschinken, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Country-Kartoffeln, Sommergemüse, Tzatziki, Krautsalat, Gurken- und Tomatensalat	**17,40**
FP 36	Jäger- und Paprikaschnitzel, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, gemischte Salate Ihrer Wahl	**16,90**



Fehntjer Schlemmer Buffet

ab 10 Personen

FP 37	Gyros- oder Käselauchsuppe mit Brot, Brotplatten mit Fisch, Käse und Schinken, kleine Frikadellen und Schnitzelstücke	**21,90**
FP 38	Rindfleischsuppe, Schweinerouladen, Rinderbraten, Putenbraten, Petersilienkartoffeln, Rotkohl, Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Bohnen-, Tomaten-, Möhren- und Gurkensalat sowie Dessert nach Wahl	**23,90**
FP 39	Menu ohne Schweinefleisch: Entenbrust in Orangensoße, Rinderbraten, Putenbraten, Rosmarinkartoffeln, Grating veggi, Kroketten, Rotkohl, Gemüse und Salate	**21,90**
FP 40 Saison	Snirtje mit Rotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln, Kürbis, Rote Beete und Pflaumen	**17,90**
FP 41 Saison	Grünkohl mit Pinkel, Kassler, Bauchspeck, und Salzkartoffeln	**17,90**
FP 47	Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsoße, Spießbraten, Jägergeschnetzeltes, Butterreis, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Gemüse nach Ihrer Wahl, Chinakohlsalat mit Ananassahnesoße, Möhren-, Kraut- und Tomatensalat	**17,90**
FP 53	Burgunderbraten, Sahnegeschnetzeltes, Spießbraten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Möhren- und Bohnensalat sowie vier Sorten Gemüse Ihrer Wahl	**17,40**
FP 55	Schweinemedaillons mit frischen Champignons, Hähnchenschnitzel im Mandelmantel, Gyros überbacken, Kroketten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Fehntjer Gemüseplatte, Hirtensalat mit Dressing, Gurken-, Tomaten-, Kraut- und Möhrensalat	**17,90**
FP 56	Senfbraten gefüllt mit Zwiebeln, Schinken, Backschinken, Amsterdamer Pfanne, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Salate und Gemüse	**17,90**

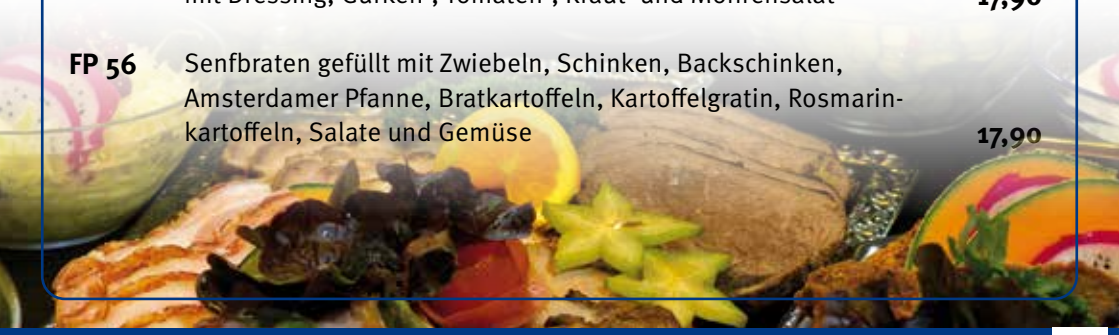


Bild: adobe.com - #129286462

UNSER BESONDERES PARTYANGEBOT

2 Sorten Fleisch (Huhn & Rind)
3 Sorten Soße (Kräuter, Knoblauch & Cocktail)
Tomaten, Gurken, Zwiebeln
2 Sorten Kraut (rot & weiß)
Fladenbrot — **15,90** pro Person

mit Kroketten
(Mayonnaise & Ketchup) — **16,90** pro Person

Döner Veggie
(Falafel) — **16,90** pro Person

ab 10 Personen!

ab 20 Personen

Schlemmer Buffet Brandenburg

- Käsebrett mit Gouda, Weichkäse, Käsespießen, Frischkäse und anderen Käsesorten
- Brandenburger Schinkenplatte mit luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken und Spargelröllchen
- gefüllte Eier / Antipasti Platte
- Putengeschnetzeltes und Gyros überbacken mit Käse und Tomaten
- Krustenbraten / Spießbraten
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Reis
- verschiedene Sorten Gemüse
- Bohnen-, Gurken-, Tomaten-, Kraut- und Bauernsalat mit Dressing sowie Tzatziki
- Brotauswahl, Partybrötchen und einer dekorativen Butterrose

Alle Produkte werden mit frischem Obst und Gemüse garniert.

23,-
pro Person

ab 20 Personen

Schlemmer Buffet Ammerland

- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Käseplatte mit Gouda, Weichkäse, Frischkäse und anderen Käsesorten
- Aufschnittplatte mit luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken, Spargelröllchen und Salami
- Fleischplatte mit Schnitzelmedaillons, kleinen Frikadellen, Hähnchen-Crossies und Wings
- gefüllte Eier
- Spießbraten / Backschinken
- Puten- und Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Reis
- verschiedene Sorten Gemüse
- Bohnen-, Gurken-, Tomaten- und Bauernsalat mit Dressing sowie Tzatziki
- Brotauswahl, Partybrötchen und einer dekorativen Butterrose
- Obstplatte, Vanillepudding und Schokosoße

24,50
pro Person

Alle Produkte werden mit frischem Obst und Gemüse garniert

ab 20 Personen

Schlemmer Buffet Rheiderland

- Käseplatte mit Gouda, Weichkäse, Käsespießen, Frischkäse und anderen Käsesorten
- Fischplatte mit Forellenfilet, Lachs, Krabben, Pfeffermakrelenfilet, Heilbutt und Matjes auf frischen Zwiebeln gebettet
- gefüllte Eier
- Schinkenplatte mit luftgetrocknetem Schinken und Spargelröllchen

- Hähnchenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken
- Gefüllter Rollbraten
- Schweinemedaillons mit frischen Champignons
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Reis
- Auswahl an frischem Marktgemüse
- Geflügel-, Bohnen-, Gurken-, Tomaten- und Bauernsalat mit Dressing
- Ostfriesisches Schwarzbrot, Partybrötchen mit einer dekorativen Butterrose

- Tiramisucreme
- Panna Cotta mit pürierten Himbeeren

NEU!

26,90

pro Person

ab 20 Personen

Großes Fehntjer Schlemmer Buffet

- Käseplatte mit Gouda, Weichkäse, Käsespießen, Frischkäse und anderen Käsesorten
- Schinkenplatte mit luftgetrocknetem Schinken und Spargelröllchen
- Fischplatte mit Forellenfilet, Lachs, Zwiebelmakrelen, Pfeffermakrelenfilet, Heilbutt und Matjes auf frischen Zwiebeln gebettet
- Mettigel mit Zwiebeln garniert
- Fleischplatte mit Schnitzelmedaillons, kleinen Frikadellen, Hähnchen-Crossies und Chickenwings
- gefüllte Eier
- Backschinken und Spießbraten
- Puten- oder Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Reis
- Verschiedene Sorten Gemüse
- Geflügel-, Bohnen-, Gurken-, Tomaten- und Bauernsalat mit Dressing sowie Tzatziki
- Brotauswahl, Partybrötchen und einer schönen Butterrose
- Rote Grütze mit Vanillesoße sowie Wackelpudding rot und grün

27,90
pro Person

Alle Produkte werden mit frischem Obst und Gemüse garniert.

ab 20 Personen

Exklusives Hochzeits Buffet

- Antipasti-Platte
- Fischplatte mit Forellenfilet, Pfeffermakrelenfilet, Aal, Lachs und Matjesfilets auf frischen Zwiebeln gebettet
- Käseplatte mit Goudahäppchen, verschiedene Sorten Weichkäse und Trauben-Käsespieße
- Schinkenplatte mit Luftgetrocknetem Schinken auf Melonenschiffchen und Spargelröllchen
- gefüllte Eier
- Geflügelsalat im Ananasschwan
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot und einer verzierten Butterrose
- Fleischplatte mit kleinen Partyfrikadellen, Schnitzelstücken und Chickenwings
- Rouladen in einer delikaten Bratensoße, Putengeschnetzeltes in Rahmsoße und Burgunderbraten
- Reis, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren sowie Prinzessbohnen
- Bauernsalat mit frischem Dressing, Gurken-, Bohnen-, Tomatensalat, Tzaziki
- Nachtischbuffet Ihrer Wahl

32,-

pro Person

ab 20 Personen

Italienisches Buffet

- Antipasti (Vorspeise)
- Kirschtomaten mit Mozzarella
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken

- Lasagne mit Frischkäsefüllung
- Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch
- Tagliatelle
- Putenbruststückchen in Sahnesoße mit Tomaten und Mozzarella
- Lachsfilet in Gorgonzolasoße

- Kartoffelnocken/Kartoffelecken
- Antipastigemüse
- Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing

- Tiramisucreme
- Panna Cotta mit pürierten Himbeeren
- Italienische Käseauswahl mit Brot und Butter

32,-
pro Person

ab 20 Personen

Kleines Fehntjer Schlemmer Buffet

- Käseplatte mit Gouda, Weichkäse, Käsespieße, Frischkäse und anderen Käsesorten
- Schinkenplatte mit luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken und Spargelröllchen
- Fischplatte mit Forellenfilet, Lachs, Krabben, Pfeffermarekelenfilet, Heilbutt und Matjes auf frischen Zwiebeln gebettet
- Mettigel mit Zwiebeln garniert oder Antipasti
- Fleischplatte mit Schnitzelmedaillons, kleinen Frikadellen und Hähnchen-Crossies
- gefüllte Eier
- Geflügel- und Kartoffelsalat
- Brotauswahl, Partybrötchen, Tzatziki und Butter

21,-

pro Person

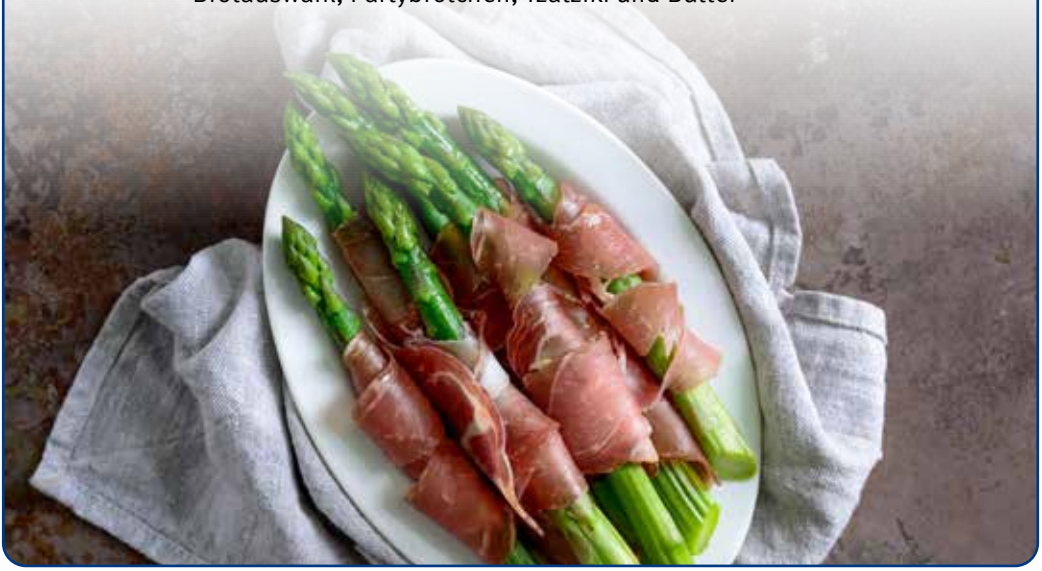
Alle Buffets, kalte Platten, Brotplatten oder auch Canapé können wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen! Sprechen Sie uns an. Preise auf Anfrage.

ab 20 Personen!

Kleines Fehntjer Sommer-Buffet

- Antipasti-Platte mit Kirschtomaten, Mozzarella, Oliven, gefüllten Peperonis, eingelegten Champignons u.v.m.
- Rohkostplatte mit verschiedenen Dips, Gurken, kleinen Tomaten, Paprika, Möhren u.v.m.
- Käseplatte mit Gouda, Weichkäse, Käsespießen, Frischkäse und anderen Käsesorten
- Schinkenplatte mit luftgetrocknetem Schinken auf Melone und Spargelröllchen mit Weintrauben
- Fischplatte mit Forellenfilet, Lachs, Krabben, Butterfisch, Pfeffermakrelenfilet, Matjes auf frischen Zwiebeln gebettet
- Fruchtspieße mit Melone, Erdbeeren und Weintrauben
- gefüllte Eier
- Fleischplatte mit Schweinemedaillons, kleinen Frikadellen und Hähnchen-Crossies
- Geflügel- und Tortellinisalat
- Brotauswahl, Partybrötchen, Tzatziki und Butter

23,90
pro Person



Zum Frühstück

ab 10 Personen

½ belegtes Brötchen mit frischem Aufschnitt oder Käse garniert mit Tomaten und Gurken	**2,90**
½ belegtes Brötchen mit Mett	**2,90**
½ belegtes Brötchen mit Lachs, Forellen	**4,90**

Fehntjer Schlemmerfrühstück

Platte mit 4 Sorten Aufschnitt, Käseauswahl, Tomaten Mozzarella Platte, Mettigel, verschiedene Brotaufstriche, gefüllte Eier und Butter, Marmelade dazu Brötchen und Croissants. **17,90**

Fehntjer Schlemmerfrühstück Deluxe

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellenfilets und Krabben, Aufschnittplatte, Käseauswahl, Tomaten Mozzarella Platte, Rührei, Marmelade, gefüllte Eier und Butter.
Dazu Vollkornbrötchen, Crossaints und Rosenbrötchen.
Schön angerichtet und mit frischem Obst und Gemüse garniert. **18,90**

Für unsere Kleinen die „Käpt'n Blaubär Menus"

Spaghetti Bolognese	**9,90**
Hühnerfrikassee mit Butterreis	**9,90**
Hähnchen-Crossies mit Kroketten und Erbsen	**9,90**
Hähnchenkeulen mit Kartoffelpüree und Erbsen	**9,90**
Schnitzel und Kroketten mit Gemüse	**9,90**
Wiener Gulasch „Nimmersatt" mit Nudeln	**9,90**

Bei diesen sechs Gerichten gibt es eine kleine Überraschung für Ihre Kinder.

Alle Preisangaben beziehen sich auf eine Person.

ab 10 Personen

FÜR JEDEN ANLASS

Unsere Variationen:

Fehntjer Brotplatten Classic

- Brote mit Kochschinken und Spargel
- Brote mit Salami und Maiskölbchen
- Brote mit Kassler und Weintrauben
- Brote mit Käse und Sternfrüchten sowie Cocktailkirschen
- Brote mit Schinken und Gurken
- Brote mit Mett und frischen Zwiebeln
- Brote mit Lachs und Eiercreme
- Brote mit Forellen und Meerettichcreme

14,90
pro Person

Fehntjer Brotplatten Spezial

- Brote mit Käse und Weintrauben
- Brote mit Schinken und frischen Gurken
- Brote mit Mett und frischen roten Zwiebeln
- Brote mit Spargelröllchen und Mandarinen
- Brote mit Lachs und Ei
- Brote mit Forellen und Meerettichcreme

15,50
pro Person

Dazu servieren wir für Sie kleine selbstgemachte Frikadellen und kleine Party-Schnitzel

ab 10 Personen

Unsere Variationen:

Fehntjer Brotplatten de Luxe

- Brote mit Forelle und pikanter Remoulade
- Brote mit Lachs und Eiercreme
- Brote mit Matjes belegt mit frischen Zwiebelringen
- Brote mit Käse und Gurke und Tomaten
- Brote mit Kochschinken, Spargel und Mandarinen
- Baguettebrote mit Kasseler und Weintrauben

dazu servieren wir:

- Käsespieße mit Schinken und Weintrauben
- gefüllte Eier
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- kleine hausgemachte Frikadellen
- Chicken-Wings
- kleine Party-Schnitzel

17,90
pro Person

Fehntjer Brotplatten Exclusive NEU!

- Brote mit Frischkäse und Cocktailtomaten
- Brote mit Kochschinken, Spargel und Mandarinen
- Brote mit Kasseler und Mozzarella
- Brote mit Lachs und Käsecreme dazu Oliven
- Brote mit Forellen und pikanter Remoulade
- Brote mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

dazu servieren wir:

- kleine Antipasti-Platte
- Melonen-Mozzarella-Schinken Spieße
- gefüllte Eier & Fruchtspieße
- hausgemachte Frikadellen
- kleine Party Schnitzel
- Hähnchenspieße mit Mangodip

19,90
pro Person

ab 20 Personen | nur von Mai bis August

IHR PERSÖNLICHES BBQ

Bild: fotolia.com - #41823657

Grillen - classic

- Grillplatte mit Nackensteaks, Jägerbauch, Hacksteaks, Bratwürsten und Putenschnitzel
- Salatbuffet mit verschiedenen leckeren Salaten, wie z.B. Bauernsalat mit Dressing, Kartoffel- und Nudelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Bohnensalat und Tzatziki
- Baguettebrote und Kräuterbutter

24,90
pro Person

Grillen - deluxe

- Grillplatte mit Rumpsteak, Schweinefiletspieße mit Paprika und Zwiebeln, Schweinerückensteaks, Hähnchenbrustfilets und Hacksteaks
- Salatbuffet mit verschiedenen leckeren Salaten wie z.B. Griechischer Salat, Tomaten-Mozzarella Salat, Gurkensalat in Sahne
- Kleine Partybrötchen und Kräuterbutter
- Rosmarin-Kartoffeln mit Dip (Aioli Creme und Avocado Dip)

29,90
pro Person

Bild: adobe.com - #109317052

ab 20 Personen | nur von Mai bis August

IHR PERSÖNLICHES BBQ

Grillen - exklusiv

- Grillplatte mit Rinderfilet, Lammlachs, Hähnchenbrustfilet, Fetaröllchen, Schweinerückensteaks
- Salatbuffet mit verschiedenen leckeren Salaten wie z.B. Chefsalat, Tortellinisalat, Käse-Schinken Salat, Kraut- und Bohnensalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat
- Kleine Partybrötchen und Kräuterbutter
- Rosmarin Kartoffeln mit Dip nach Wahl (Aioli Creme und Avocado Dip oder Sour Creme)

32,90 pro Person

Grillen - ohne Schweinefleisch

- Grillplatte mit Rumpsteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet, Putensteaks, Geflügelbratwürste,
- dazu fleischloses Salatbuffet: Bauernsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Krautsalat
- Baguettebrot, Kräuterbutter und Tzaziki

28,90 pro Person

Bei allen unseren Grillbuffets wird Senf und Ketchup mitgeliefert. Der Grill, sowie Holzkohle werden von uns gestellt - ebenso eine Person zum grillen.

FRISCHE UND GESUNDE VIELFALT

ab 10 Personen

Kartoffelsalat nach Oma Wilmas Rezept	2,70
Nudelsalat	2,70
Reissalat	2,70
Gurkensalat in Sahne	2,70
Bohnensalat	2,70
Farmersalat	2,70
Tomaten- oder Gurkensalat	2,70
Möhrensalat	2,70
Krautsalat	2,70
Schichtsalat	3,10
Eiersalat	3,10
Porreesalat	3,10
Käsesalat	3,30
Tzatziki	3,30
Geflügelsalat	3,10
Bauernsalat mit Dressing	3,10
Rucolasalat mit Pinienkernen und Balsamico	3,30

Alle Preisangaben beziehen sich auf eine Person

FÜR SIE GANZ INDIVIDUELL

	pro Stk.
Schnitzel, ca. 220 g	3,90
Extra Soße (Jäger- oder Paprikasoße) pro Person	1,80
Hähnchenschnitzel, ca. 120 g	2,90
Frikadelle, ca. 120 g	2,20
Minischnitzel ca. 80 g	1,50
Minifrikadelle ca. 60 g	1,50
Currywurst ca. 300 g	5,90
Currywurst ca. 300 g mit Brot	6,90
Brotkorb	2,00
Roulade (eine ganze)	4,50
Nudelgerichte mit Soße	7,90
Verschiedene Fleischsorten nach Wahl	7,50
Rosmarinkartoffeln mit Dip	2,80
Kartoffelgratin, ca. 300 g	2,90
Bratkartoffeln, ca. 300 g	2,60
Djuwetschreis	2,20
Kroketten (pro Portion 5 Stück)	1,80
Gemüse, ca. 200 g	2,90
Gemüseschnitzel oder Gemüsefrikadelle Veggie	2,80
Chicken Crossies (Stk.)	1,20
Vegane Chicken Crossies (Stk.) Vegan	1,40
Vegane Schnitzel Vegan	2,80
Lachsseite	49,-

Leckere Desserts

ab 10 Personen

Schokopudding mit Vanillesoße	2,90
Vanillepudding mit Schokosoße	2,90
Wackelpudding (rot oder grün) mit Vanillesoße	2,90
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,90
Pfirsiche mit Johannisbeersoße	2,90
Zitronen Creme	2,90
Birnen mit Schokoladensoße oder Preiselbeeren	3,90
Vanille-Rum Creme	3,90
Obstsalat	3,90
Quark mit Früchten	3,90
Bayrische Creme	3,90
Tiramisu	3,90
Erdbeere-Mascarpone-Creme	4,90
Heidelbeere-Mascarpone-Crème	4,90
Apfel-Zimt-Walnuss-Mascarpone	4,90
Mousse au Chocolat, Weiß oder Dunkel	4,90

Alle Preisangaben beziehen sich auf eine Person

Spargelzeit – schöne Zeit

Spargel Menu — **Nur saisonal verfügbar!**

Frischer Spargel (ca. 400g), Roher und gekochter Schinken, kleine Schnitzel, Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln, Grüner Salat — **21,90** pro Person

Frische Erdbeeren mit Schoko- oder Vanillemousse — **4,50** pro Person

Sonstige Preise

Ausleihen von Geschirr (pro Person)	**2,-**
Reinigung von Geschirr (pro Person)	**1,-**
Fahrtkosten innerhalb von Warsingsfehn	**3,-**
Fahrtkosten bis 15 km	**7,50**
Fahrtkosten bis 20 km	**10,-**
Fahrtkosten bis 20 km	**15,-**
Fahrtkosten ab 20 km	**20,-**
Fahrtkosten ab 30+ km	**auf Anfrage**
Kaffeemaschine für 100 Tassen	**20,-**
Geschirr-Abholung bis 25 km	**20,-**
Geschirr-Abholung ab 26 km	**25,-**
Abwasch pro Chafing Dish	**2,-**

Unsere Fahrtkosten bleiben konstant günstig!

Neuauflage 01 / 2026
Alle bisherigen Speisekarten verlieren Ihre Gültigkeit.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Angebot und Saisonale Abweichungen
Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Beschreibungen sind möglich, da die vom Fehntjer Partyservice angebotenen Speisen, wie z.B. Obst, teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt unterliegen. Wir behalten uns vor Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen. Der jeweilige Katalog verliert mit Erscheinen einer Neuausgabe seine Gültigkeit.

Bestellung
Ihre Bestellung sollte spätestens 7 Werktage vor Liefertermin beim Fehntjer Partyservice per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen. Beachten Sie dabei, dass unsere Kapazitäten begrenzt sind. Der Bedarf an Servicepersonal oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse so früh als möglich aufzugeben. Eine Verminderung der vereinbarten Bestellmenge muss dem Fehntjer Partyservice mindestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
Eine Erhöhung der Bestellmenge kann der Partyservice ablehnen, sofern diese nicht innerhalb von 3 Werktagen vor dem Beginn der Veranstalung mitgeteilt wird. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Preise und Bezahlung
Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in Euro, inkl. Mehrwertsteuer und ohne sonstige, eventuell anfallene öffentlichrechtliche Nebenkosten. Sie gelten ausschließlich für die im Angebot benannten Mengen und die dort beschriebenen Lieferzeiträume und Wege.
Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, bei Rückgabe der Behälter. Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder Rechnung.
Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto, innerhalb 7 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung.
Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung.

Lieferbedingungen
Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird bei Lieferung im Gebiet Warsingsfehn eine Lieferpauschale von 3,- berechnet. Bis 15 km wird eine Lieferpauschale in Höhe von 7,50 Euro pro Anfahrt berechnet. Für Lieferungen bis 20 km = 10,- Euro sowie bis 25 km = 15,- Euro sowie bis 30 km = 20,- Euro.

Auslieferung
Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach besten Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Bei jeder Lieferung kann es zu Zeitverschiebungen von bis zu 30 Minuten kommen, die wir selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen können. Für Zeitverschiebungen und dadurch entstandene Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.
Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierene Fahrstühle etc. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf
Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese können nach Terminvereinbarung von unserem Fahrer gegen eine Pauschale wieder abgeholt werden. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen.
Leihware die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen gereinigt zurückzugeben. Die Geschirrrückgabe erfolgt Montags zwischen 17.00 - 19.00 Uhr (o. nach Vereinbarung). Außer an Feiertagen.

Gewährleistung
Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden.
Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können.
Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden. Der Fehntjer Partyservice gewährleistet, dass die verkaufte Ware bzw. gemieteten Gegenstände zum Zeitpunkt des Gefahrenüberganges die verträglich zugesicherten Eigenschaften haben. Unsere Gewährleistung endet dort, wo wir durch das Verhalten unserer Kunden, Auftraggeber oder sonst an einem Veranstaltungsablauf beteiligter Dritter ganz oder teilweise an der vertragsmäßen Erbringung unser Leistung gehindert werden oder wo uns die Erbringung dieser Leistung unzumutbar erschwert wird. Für Personen- oder Sachschäden jeglicher Art wird nur gehaftet, wenn die Schäden auf einer grob fahrlässigen Vertragsverletzung oder einer Verletzung der Verkehrssicherungspflichten für die Leihwaren durch den Fehntjer Partyservice oder ihrer Erfüllungs- bzw. Verrichtungsgehilfen beruhen.

Rücktritt
Der Besteller hat das Recht bis 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle des Rücktritts, der schriftlich erklärt werden muss, werden folgende Stornogebühren vereinbart. Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum - 50% der anfallenden Kosten. Bis 2 Werktage vor Veranstaltungsdatum - 75% der Kosten. Dem Besteller bleibt der Nachweis offen, dass ein Schaden überhaupt nicht oder in wesentlich geringer Höhe als die Pauschale entstanden ist.

Gerichtsstand
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Leer.
Fehntjer Partyservice, Dr. Warsing-Str. 107, 26802 Moormerland, Tel. 04954/955715
Inhaber: Mandy George

Noch einiges Wissenswertes:

Warmhaltebehälter, Geschirr und sonstige Utensilien sind montags zwischen 17.00 und 19.00 Uhr im gereinigten Zustand bei uns im Fehntjer Partyservice zurückzugeben.

Sollte Ihnen die Zeit oder eine Möglichkeit fehlen, unser Geschirr oder Warmhaltebehälter zu reinigen, bieten wir Ihnen natürlich gerne an, dass auch für Sie zu übernehmen (Seite 33).

Sie möchten ein persönliches Gespräch mit uns? Kein Problem! Wir sind jeden Montag zwischen 17.00 und 19.00 Uhr im Fehntjer Partyservice, Dr. Warsing-Straße 107, 26802 Moormerland, persönlich für Sie da.

Gerne können Sie Ihre Bestellung auch per Telefon oder Fax aufgeben. Weitere Infos finden Sie auf unserer Facebook-Seite oder im Internet unter www.fehntjer-partyservice.com

An gesetzlichen Feiertagen und Silvester erheben wir einen Feiertagszuschlag von 1,- Euro pro Person.

Für Änderungen an unseren Menüs berechnen wir unabhängig von materialbedingten Mehr- oder Minderpreisen eine Mehraufwandspauschale von € 1,50 pro Person.

Bei den Lieferzeiten planen Sie bitte eine Toleranz von +/- 30 Minuten ein.

Bitte benutzen Sie unsere zusammengestellten Menus. Bei individuellen Zusammenstellungen müssen wir 2,- Euro / Person Aufpreis für den Mehraufwand berechnen.

Auskünfte über Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne persönlich oder fernmündlich. Die entsprechenden Informationen Ihr Menü betreffend können Sie direkt bei uns anfordern.

Alle Fleisch und Wurstwaren beziehen wir von der **Fünf-Sterne-Metzgerei Eckhoff** aus Jheringsfehn.

Eckhoff
Fleischereifachgeschäft

Bild: highkopter.de

Fehntjer Partyservice

Kulinarisches für Ihre Feier

Anrufzeiten:

Montag bis Samstag von 10 - 17 Uhr

☎ (0 49 54) 95 57 15

Geschirr-Rückgabe und persönliche Besprechung:

Montags von 17 - 19 Uhr
(oder nach Vereinbarung)

Besuchen Sie uns!
Wir helfen Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Bewerten Sie uns gerne bei

Google

Auch bei Facebook finden Sie uns!