

Häppchen

Bunte Imbissplatte 6 halbe Brotscheiben pro Person
Belegte Brote mit Saftschinkenröllchen, Mettwurst, Schweinebraten, rohem Schinken, Mett, Frischkäse und Schnittkäse
pro Person 11,00 €

Kalte Platten 10 Häppchen pro Person
Belegte Brote mit Saftschinkenröllchen, Schweinebraten, rohem Schinken, Schweinefiletmedaillons, Frikadellen, Pute, Mett, Kasseler, Fleischsalat und Käse
pro Person 18,00 €

Kalte Platten mit Fisch 10 Häppchen pro Person
Belegte Brote mit Forelle auf Rührei, Lachs, Fischsalaten, Käse, Saftschinkenröllchen, Roher Schinken, Schweinefiletmedaillons, Frikadellen, Zwiebelmett, Kasseler
pro Person 20,50 €

Exklusiv-Häppchen 7 Häppchen pro Person
Kleine Brotscheiben belegt mit Räucherlachs, Forelle auf Rührei, Schweinefilet, Lachsschinken, Roastbeef, Kochschinkencarpaccio und Weichkäse
pro Person 17,00 €

Lady-Schnitten 7 Häppchen pro Person
Kleine Brotscheiben belegt mit Krabbenfleisch auf Rührei, Räucherlachs, Parmaschinken mit Melonenherzen, Mozzarella mit Tomate, Ei-Häppchen und Brie mit Preiselbeeren
pro Person 17,00 €

Ciabatta-Häppchen pro Platte 30 Häppchen
Ciabatta-Brot belegt mit Kochschinken, Räucherlachs mit Ei, luftgetr. Schinken mit Melone, Putenbrust mit Frischkäse, Schnittkäse mit Trauben
pro Platte 66,00 €

Fischhäppchen-Platte pro Platte 20 Häppchen
Belegte Brote mit Stremellachs, Räucherlachs, Forelle auf Rührei und Krabbensalat
pro Platte 55,00 €

Snacks und Co...

Käse-Ecken
Bebutterte Brotecken mit verschiedenen Käsesorten dazu Pumpernickel-Ecken, garniert mit Weintrauben
Platte mit 30 Weißbrot-Ecken pro Platte 28,00 €
Platte mit 30 Schwarzbrot-Ecken pro Platte 30,00 €

Belegte Brötchen
Halbe Brötchen belegt und garniert mit Aufschnittspezialitäten, Mett mit Zwiebeln, Fleischsalat, Mettwurst, Bratenaufschnitt, Kochschinken oder Schnittkäse Stück 2,20 €
Roastbeef oder Brie-Käse Stück 3,50 €
Räucherlachs mit Ei Stück 4,50 €

Halbe Wraps Mindestabnahme 4 Stück pro Sorte
mit Kochschinken, Käse und Eisbergsalat Stück 3,50 €
mit Putenbrust, Käse und Eisbergsalat Stück 3,50 €
mit Tomate, Mozzarella und Rucola Stück 3,50 €

Partyfrikadellen
30 Stück auf einer Platte garniert pro Platte 28,00 €

Steakplatte kalt · 20 Stück
Kleine gebratene Steaks von Schwein und Pute mit Frischkäse-Früchte-Garnitur pro Platte 36,00 €

Feine Fischplatte 150 g pro Person, ohne Brot
mit Stremellachs, Forelle, Nordseekrabben, Räucherlachs und Sahne-Meerrettich pro Person 16,90 €

Fingerfood

Wrapschnecken, wahlweise mit:

- Ei, Paprika und Käse 1,20 €
- Kochschinken und Käse 1,20 €
- Rucola, Mozzarella und getrockneter Tomate *Veggie* 1,50 €
- Pulled Pork, Salat und BBQ-Soße 1,50 €
- Räucherlachs, Meerrettich und Salat 1,50 €

Frikadellenspieß mit Gemüse 1,00 €

Hähnchen-Double-Stick 2,00 €

Mini-Hähnchenschnitzel mit Frucht gespießt 2,50 €

Mini-Burger mit Frikadellen-Patty 4,00 €

Mini-Burger mit Pulled Pork 4,00 €

Laugen-Kastanie mit Frischkäsefüllung 1,20 €

Schlemmer-Laugen-Ecken mit Schinken oder *Veggie* 2,20 €

Käse-Doppel-Spieß mit Frucht *Veggie* 2,20 €

Tomate-Mozzarella-Doppel-Spieß *Veggie* 2,20 €

Melone-Mozzarella-Spieß mit Schinken 3,00 €

Gemüsesticks mit Dip im Glas (mind. 5 Gläser) *Veggie* 5,00 €

Fingerfood *Glas, Teller und Snacklöffel*

Mini-Nizza-Salat

Frischer Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei Glas 3,50 €

Gyros-Gläschen

Gebr. Gyrosfleisch auf Eisbergsalat, Tzatziki, Olive Glas 3,50 €

Couscous-Gläschen

Gebr. Hähnchen-Spieß auf Couscous, Rucola und Dip Glas 3,50 €

Melonen-Schafskäse-Gläschen

Mit zartem Schinkenspieß Glas 3,50 €

Pesto-Nudel-Gläschen *Veggie*

Tomate-Mozzarella-Spieß, Nudeln, Parmesan, Rucola Glas 3,50 €

Räucherlachs-Gläschen

Räucherlachs-Röllchen, Blattsalat, Meerrettich-Dip, Ei Glas 4,50 €

Gebratene Garnele auf Snacklöffel

Mit Kirschtomate und Meerrettichfrischkäse Löffel 3,00 €

Roastbeef-Röllchen auf Mini-Teller

Gefüllt mit Frischkäse, Rucola und Tomate Stück 3,00 €

Die Preise gelten pro Stück. Die Mindestabnahme gilt pro Sorte 15 Stück.

Wir empfehlen bei einem Empfang 5-8 Teile pro Person,

Bei einem Buffet zum Satt-Essen dürfen es gerne

mindestens 15 Teile pro Person sein.

Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet zusammen.

Schnack-Platte

Fingerfood · 10 Teile pro Person

Mini-Burger mit Hackfleischpatty
Wrapschnecken mit Kochschinken
Hähnchen-Double-Stick
Mini-Sandwiches mit Putenbrust
Laugen-Schlemmer-Ecke
Gemüse-Sticks mit Dip *Veggie*
Käse-Doppel-Spieß mit Trauben *Veggie*
Platte für 5 Personen · 100,00 €



Fingerfood-Buffer

15 Teile pro Person

Mini-Hähnchenschnitzel mit Frucht gespießt
Wrapschnecken mit Tomate und Mozzarella *Veggie*
Wrapschnecken mit Kochschinken
Garnelen-Löffelchen mit Meerrettich-Frischkäse
Mini-Burger mit Hackfleischpatty
Mini-Sandwich mit Putenbrust
Laugen-Schlemmer-Ecke
Käse-Doppel-Spieß mit Trauben *Veggie*
ab 10 Personen · 30,50 €/Person

Tolken Schlemmerbrett

Räucherlachs mit Meerrettich
Kochschinken-Spargel-Röllchen
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
Hähnchen-Double-Sticks
Roher Schinken mit Melone
Kleine Partyfrikadellen
Porreesalat und Remoulade
Brotkorb und Butterlökchen
ab 5 Personen · 19,90 € pro Person



Platte der 8 Köstlichkeiten

Edler Räucherlachs · Zartes Forellenfilet
Frisches Nordsee-Krabbenfleisch
Filet-Steaks von Schwein, Rind und Pute
Kleine Partyfrikadellen
Fruchtige Käse-Spießchen
Remoulade · Dip
Hausgemachter Eiersalat
Brotkorb und Butterlökchen
ab 5 Personen · 22,90 € pro Personen

Tolken Frühstückplatte

Aufschnittplatte
mit rohem und gekochten Schinken,
Bratenaufschnitt und Putenbrust

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Kleine Partyfrikadellen

Käseplatte mit Früchten

Fleischsalat

Waldorfsalat

ab 5 Personen · 15,00 € pro Person



Buffet Dreierlei

Feine Fischplatte

Forellenfilet · Lachs · Krabbenfleisch
dazu Sahne-Meerrettich

Feine Aufschnittplatte

Bratenaufschnitt · Kasseler
Kochschinken · roher Schinken

Käseplatte

Schnitt- und Weichkäsesorten

Farmersalat

Heringshappen in Dillcreme

Butterlocken

Brotkorb

ab 10 Personen · 18,90 € pro Person

Tolken Buffet

Edler Räucherlachs

Zarte Forelle und Nordsee-Krabbenfleisch

dazu Sahne-Meerrettich

Gebratenes Putensteak

mit Frischkäse und Frucht garniert

Rosa gebratenes Roastbeef

dazu Hansens Remoulade

Saftige Schweinefiletmedaillons

fruchtig garniert

Kleine Partyfrikadellen

Gefüllte Eier

Waldorfsalat

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butterlökchen

ab 15 Personen · 24,90 € pro Person

Ab 20 Personen mit folgenden Köstlichkeiten kombinierbar:

Krosser Schinken-Krustenbraten

mit brauner Soße

dazu Bratkartoffeln

ab 20 Personen · 25,90 € pro Person

Garten-Buffer

Kleine Schweineschnitzel
Knusprige Hähnchenkeulen
Partyfrikadellen
Hausgemachtes Sauerfleisch
Kartoffel-Broccoli-Gratin
Bratkartoffeln
Krautsalat und Farmersalat
Remoulade
Meterbrot mit Dip

ab 20 Personen · 18,50 € pro Person



Schnitzel-Parade

Schweineschnitzel
Hähnchen-Knusperschnitzel
Schweineschnitzel "Elsässer Art"
mit Zwiebeln, Schinken und Schmand überbacken
Champignon-Rahm-Soße
Kartoffel-Gemüse-Gratin
Kartoffelspalten
mit Dip
geschichteter
Landfrauensalat

ab 15 Personen · 19,90 € pro Person

Sommer-Buffer

Schinken-Krustenbraten mit Kartoffel-Gratin
Hähnchen-Knusperschnitzel
Kalte Partyfrikadellen
Halbe Eier mit Honig-Senf-Dip
Zarter Schinken mit Melone und Mozzarella
Gebackene Datteln im Speckmantel
Käse-Spieße
Remoulade · Partysalat
Partybrot

ab 15 Personen · 20,90 € pro Person



Buffer für Genießen

Würziger Kretabraten
aus dem mageren Schweinerücken
Hähnchenknusperschnitzel
Kartoffel-Spalten mit Dip
Wrapschnecken
mit Tomate und Mozzarella
Käse-Spieße mit Trauben
Grüner Bauern-Hirtensalat
mit Paprika und Hirtenwürfeln
Krautsalat · Partybrot

ab 15 Personen · 20,90 € pro Person

Italienische Vorspeise

Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum

Parmaschinken
mit Melone und Trauben

Antipasti
eingelegtes gegrilltes Gemüse und Oliven

Rucola-Salat
mit Kirschtomaten und Parmesan

Ciabattabrot mit Butterlökchen

ab 10 Personen · 13,90 € pro Person



Sterne des Südens

Schweinefilet in Trüffel-Sahne-Soße

Kartoffel-Rosmarin-Ecken

Überbackene Cannelloni
mit Hack-Füllung in fruchtiger Tomatensoße

Vitello Tonnato
rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Soße

Anti Pasti
eingelegtes gegrilltes Gemüse und Oliven

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum-Vinaigrette

Bunte Blattsalatplatte

Käsevariationen

Ciabattabrot und Butterlökchen

ab 20 Personen · 25,90 € pro Person

Exklusives Schlemmerbuffet

Warme Speisen

Schweinefilet im Speckmantel
mit Preiselbeersöße

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Kalte Speisen

Stremellachs · Räucherlachs
Forelle · Krabbenfleisch · Gambas in Aioli
Sahne-Meerrettich

Rosa gebratenes Rinderfilet
im Ganzen gebraten, mit Früchten garniert

Knuspriges Hähnchensteak
fruchtig gespießt

Roher Schinken
mit Melone und Trauben

Gefüllte Eier
auf Remoulade

Blattsalat mit Kirschtomaten und Paprika

Käsespezialitäten

Brotkorb · Butterlökchen

ab 30 Personen · 30,90 € pro Person

Unsere Lieblinge...

Roastbeef, Kasseler und Pute

auf Platte fruchtig garniert

dazu Bratkartoffeln, Farmersalat,
Weißkrautsalat und Remouladensoße 15,00 €

Tolk-Master

der rustikale Krustenbraten
schön kross, saftig und mager

mit Soße, Farmersalat, Weißkrautsalat, Partybrot 12,00 €

wahlweise mit Bratkartoffeln (statt Brot) 13,00 €

oder mit Gratin (statt Brot) 13,50 €

Schweineschnitzel

2 Stück pro Person, wahlweise mit:
·Pilzsoße, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhrchen (sämig) 13,00 €

·Soße, Kartoffel-Gemüse-Gratin 12,50 €

Schnitzel-Duett

1 Schweineschnitzel und 1 Hähnchenknusperschnitzel pro Person
dazu Kartoffel-Spalten, Kartoffel-Creme u. Partysalat 13,00 €

Ratsherrntopf

Filetmedaillons von Rind, Schwein, Pute
in leckerer Champignonrahmsoße, Kartoffeln,
und Rosenkohl mit Speck 17,50 €

Die Menüs vom Schwein bereiten wir ab 10 Personen zu. Preise pro Person/Portion.

Menüs vom Schwein

Burgunder Brötchen

Mindestabnahme 30 Stück
Roggenbrötchen mit Burgunder-Schinkenbraten (dünn aufgeschnitten),
geschmorten Zwiebeln, Remoulade, Senf Stück 5,00 €

Burgunder Schinkenbraten

mit Burgunder Soße, Kartoffel-Broccoli-Gratin,
und Partysalat 13,50 €

Gefüllter Schweinerücken

mit Kräutermettfüllung
dazu Hansens Preiselbeerssoße, Kartoffel-Zwiebel-Gratin,
und Tomaten-Gurken-Salat 13,50 €

Toskana-Braten

Schweinelachs gefüllt mit Mett, Tomate und feinen ital. Kräutern,
Kartoffel-Zwiebel-Gratin und Tomatensalat 13,50 €

Gourmet-Töpfchen

Schweinefilet-Medaillons geschichtet mit Gemüse
auf einer deftigen Pfeffercreme mit Käse überbacken,
dazu Spätzle und Fitness-Salat 17,50 €

Filet-Rahmpfanne

Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahmsoße, Kartoffeln,
Broccoliröschen und ein bunter Salat mit Dressing 15,90 €

Die Menüs vom Schwein bereiten wir ab 10 Personen zu. Preise pro Person/Portion.

Menüs vom Rind

Rahmgulasch aus bestem mageren Rindfleisch
mit Kartoffeln und Rotkohl 13,90 €

Rinder-Rouladen 2 Stück pro Person
dazu Soße, Kartoffeln,
Erbsen und Wurzeln und Rotkohl wie bei Oma 18,00 €

Klassischer Rinderbraten und Schweinebraten
dazu Bratensoße, Kartoffeln,
Erbsen und Wurzeln und Rotkohl wie bei Oma 14,90 €

Rundstück warm
halb Schwein - halb Rind,
dazu Soße, Gewürzgurken mit sämigen Erbsen und Wurzeln
und Toastbrot 13,90 €

Die Menüs vom Rind bereiten wir ab 10 Personen zu. Preise pro Person/Portion.

Unsere Soßen *natürlich hausgemacht!*

Bratensoße	pro kg 10,90 €
Remoulade	pro kg 10,90 €
Knoblauch-Dip	pro kg 10,90 €
Preiselbeersoße	pro kg 12,90 €

Menüs vom Geflügel

Geräucherte Putenbrust fruchtig garniert
mit Bratkartoffeln, Partysalat und Remoulade 13,90 €

Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce
dazu Spätzle und Bohnen in Butter 13,90 €

Putensteak "Caprese" mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Rosmarin-Kartoffeln, Kräuter-Dip,
grüner Salat und Dressing 14,90 €

Hähnchenknusperschnitzel 2 Stück pro Person
mit Kartoffel-Broccoli-Gratin
und Tomaten-Gurken-Salat 14,00 €

Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Curry-Cocos-Soße
abgeschmeckt mit Ingwer und Zitronengras
dazu Jasminreis und Broccoli 13,90 €

Die Menüs vom Geflügel bereiten wir ab 10 Personen zu. Preis pro Person/Portion.

Bayrischer Abend ab 15 Personen

Warmer Fleischkäs', halbe Schweinshaxe,
Weißwürste mit süßem Senf, Sauerkraut mit Speck,
Kartoffelsalat und Brezeln 16,90 €

Menüs zur Saison

Grünkohl

dazu Bratkartoffeln, Kasseler, Backe und Kochwurst
mit süßen Kartoffeln (ab 20 Pers.)

14,90 €
15,90 €

Rübenmus

mit Kasseler, Backe und Kochwurst

12,00 €

Frischer Spargel

mit Tolker Landschinken, Kochschinken,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Tagespreis

Die Menüs zur Saison bereiten wir ab 15 Personen zu. Preise pro Person/Portion.

Dütt un Datt...

Rinder-Rouladen 150 g Frischfleisch, ab 20 Stück
in Soße

Stück 6,00 €

Schweine-Schnitzel Wiener Art, heiß
120 g Frischfleisch, ab 20 Stück

Stück 3,50 €

Hähnchen-Knusper-Schnitzel heiß
120 g Frischfleisch, ab 20 Stück

Stück 3,50 €

Hacktorte mit Blätterteig, 80 Grad - 50 Minuten
für ca. 6 Personen

kalt erhitzen · Stück 28,00 €

Hansens Kartoffel-Gratin ab 5 Personen
mit geschmorten Zwiebeln oder Gemüse

pro Person 4,50 €

Bratkartoffeln ab 10 Personen
mit Speck und Zwiebeln

pro Person 4,00 €

Lasagne ab 10 Personen
wie beim Italiener

pro Person 9,00 €

Vegetarische Gerichte (Warm)

Gemüse-Frikadelle ab 4 Stück

Stück 3,00 €

Kartoffel-Gemüse-Gratin ab 5 Personen
mit Kartoffeln, buntem Gemüse und Käse

pro Person 6,50 €

Vegetarischer Kartoffel-Rahm-Auflauf ab 5 Personen
mit Kartoffeln, Tomate, Paprika, Hirtenkäse, Käse

pro Person 9,00 €

Gemüse-Lasagne ab 5 Personen

pro Person 9,00 €

Vegane Gerichte (Warm)

Vegane Gemüsefrikadelle ab 4 Stück

Stück 3,00 €

mit Kürbis und Steckrübe

Mediterranes Pfannengemüse ab 5 Personen

pro Person 11,00 €

Couscouspfanne mit Gemüse, ab 5 Personen

pro Person 8,00 €

Chili sin Carne mit Linsen, Tomaten, Mais, Kidneybohnen
und Paprika, ab 5 Liter

11,00 €/kg

Curry-Cocos-Suppe mit Paprika, Bambus und Möhren
ab 5 Liter

11,00 €/kg

Tomatensuppe mit Reis
ab 5 Liter

7,90 €/kg

Vegetarische Gerichte *kalt*

Veggie-Häppchen-Platte

Bebutterte Häppchen mit Schnittkäse, Brikäse, Ei, Farmersalat und Tomate-Mozzarella.

Dekorativer garniert mit Obst und Gemüse

20 Stück Platte 35,00 €

Tomate-Mozzarella-Platte

mit Basilikum-Vinaigrette

20 Sets mit Tomate-Mozzarella Platte 15,00 €

Salate

Geschichteter Landfrauensalat ab 10 Personen

bunt geschichteter Salat mit Mayonaisen-Haube und gebratenem Speck

pro Person 4,50 €

Tomaten-Gurken-Salat ab 10 Personen

mit hausgemachtem Essig-Öl-Dressing

pro Person 3,50 €

Gurken-Salat ab 10 Personen

mit hausgemachtem Schmand-Dill-Dressing

pro Person 3,50 €

Rucola-Salat ab 10 Personen

mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico

pro Person 4,50 €

Blattsalat-Platte ab 10 Personen

mit Kirschtomaten, Paprika und Hirtenwürfeln pro Person 4,50 €

Suchen Sie eine andere vegetarische Leckerei? Dann schauen Sie auch unter den Rubriken Fingerfood, Gläschen, Löffelchen und Käseplatten...

Suppen

5 Liter Mindestbestellmenge

Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

aus dem großen Kessel

6,00 €/kg

Spargelsuppe

mit Fleischklößchen und Spargelstücken

8,00 €/kg

Käsecremesuppe

mit Lauch und Hackfleisch

8,50 €/kg

Tolker Bauerntopf einfach schmackhaft

mit Kartoffeln und Hackfleisch

8,50 €/kg

Hexentopf mit leichter Schärfe

mit Hackfleisch, Paprika und Mais

8,50 €/kg

Gyrossuppe mit Paprika und Sahne

mit Schweinegeschnetzeltem

8,50 €/kg

Gulaschsuppe 1A mit Champignons

mit bestem Gulasch vom hiesigen Rind

9,00 €/kg

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika

mit bestem Gulasch vom hiesigen Rind

9,00 €/kg

Chili con Carne

mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen

11,00 €/kg

Es besteht eine Mindestbestellmenge von 5 kg.

Als Vorsuppe empfehlen wir 300 g. Bei Suppen und Eintöpfen als

Hauptgericht sollten Sie mit 600 g bis 750 g rechnen.

Selbstverständlich erhalten Sie auch das passende Brot zu Ihrer Suppe.

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gern.

Nachspeisen

<i>Rote Grütze</i> mit Vanillesoße	pro Person 3,50 €
<i>Obstsalat</i> mit Vanillesoße	pro Person 4,50 €
<i>Mandarinenquarkspeise</i> fruchtig frisch	pro Person 4,00 €
<i>Mousse au Chocolat</i> mit Sahnehaube	pro Person 4,50 €
<i>Himbeertraum</i> Joghurtcreme auf Himbeeren mit Zuckerkruste	pro Person 5,00 €
<i>Panna Cotta</i> mit Erdbeerspiegel	pro Glas 3,80 €
<i>Veganer Milchreis</i> mit veganer Milch und Erdbeerspiegel	pro Glas 3,80 €
<i>Apfel-Schicht-Dessert</i> mit karamellisierten Mandeln	pro Glas 4,50 €
<i>Pfirsich-Vanille-Dessert</i> cremiger Vanillepudding mit Pfirsich und Maracuja-Topping	pro Glas 5,00 €

Wählen Sie zwischen großen Schüsseln oder Portionsgläsern.
Die Mindestabnahme liegt bei 15 Gläsern pro Sorte,
bzw. 15 Personen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich pro Person, falls nicht anders beschrieben. Sonntags erheben wir einen einmaligen Zuschlag von 15€ bei warmen Gerichten, 10€ bei kalten.

Letzte Änderungen für Ihre Bestellung sind bis 3 Werktage vor der Veranstaltung möglich.

Bei Lieferung erheben wir je nach Entfernung eine Gebühr (mind. 30€). Der Kunde stellt sicher, dass eine direkte Anfahrt möglich ist.

Auslieferungsort ist im Regelfall die Haus- bzw. Wohnungstür des Kunden. Besondere Anlieferungsorte bedürfen einer vorherigen Vereinbarung. Das Leergut erwarten wir innerhalb von 3 Tagen gereinigt zurück, andernfalls erheben wir eine Reinigungspauschale je nach Aufwand.

Die Zahlung ist bar oder per EC-Karte möglich. An Privatpersonen stellen wir keine Rechnungen aus.

Die Allergeninformationen halten wir in einer extra Tabelle für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle Speisen als Außerhauspreise kalkuliert sind.

Nehmen Sie Service (z. B. Leihgeschirr oder Personal) in Anspruch, könnte je nach aktueller Gesetzgebung ein erhöhter Mehrwertsteuersatz gelten.

Mit dieser Preisliste Januar 2023 verlieren alle bisher erschienenen Menükarten ihre Gültigkeit. Für Druckfehler und Irrtümer haften wir nicht.

Einspeicherung oder Verarbeitung in elektronischer Form ist unzulässig. Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. © R.Hansen GmbH 01/2023

Unsere Abholzeiten für den Partyservice

Montag, Dienstag,	bis 18.30 Uhr
Donnerstag, Freitag	bis 12.30 Uhr
Mittwoch	bis 12.30 Uhr u. von 17.30 bis 19.00 Uhr
Sonnabend	kein Partyservice (Ausnahme in der Konfirmationszeit)
Sonntag	

Unsere Laden-Öffnungszeiten

Montag, Dienstag,	von 07.30 Uhr bis 12.30 Uhr
Donnerstag und Freitag	und 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Mittwoch	von 07.30 Uhr bis 12.30 Uhr



Liebend gerne stehen wir Ihnen bei der Planung für Ihre Feier telefonisch oder auch in unserem Laden mit Rat und Tat zur Seite! Wir freuen uns auf Sie!

*Ihre
Ines Hansen-Apmann,
Anne Neugebauer
Christina Hansen
und das ganze Team*

*Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am Besten...*



Rolf **Hansen** Tolke
Fleischerei & Partyservice

Alte Dorfstr. 7
24894 Tolk
Telefon 0 46 22 / 6 09
www.fleischereihansen.de
e-mail: info@fleischereihansen.de



Rolf **Hansen** Tolke
Fleischerei & Partyservice