

Ihr Partyservice
aus Tolk!



Rolf *Hansen* Tolk
Fleischerei & Partyservice

Häppchen

Bunte Imbissplatte 6 halbe Brotscheiben pro Person
Belegte Brote mit Saftschinkenröllchen, Mettwurst, Schweinebraten, rohem Schinken, Mett, Frischkäse und Schnittkäse
pro Person 13,50 €

Kalte Platten 10 Häppchen pro Person, ab 5 Personen
Belegte Brote mit Saftschinkenröllchen, Schweinebraten, rohem Schinken, Schweinefiletmedaillons, Frikadellen, Pute, Mett, Kasseler, Fleischsalat und Käse
pro Person 21,00 €

Kalte Platten mit Fisch 10 Häppchen pro Person, ab 5 Personen
Belegte Brote mit Forelle auf Rührei, Lachs, Fischsalaten, Käse, Saftschinkenröllchen, Roher Schinken, Schweinefiletmedaillons, Frikadellen, Zwiebelmett, Kasseler
pro Person 23,00 €

Exklusiv-Häppchen 7 Häppchen pro Person, ab 5 Personen
Kleine Brotscheiben belegt mit Räucherlachs, Forelle auf Rührei, Schweinefilet, Lachsschinken, Roastbeef, Kochschinkencarpaccio und Weichkäse
pro Person 18,50 €

Lady-Schnitten 7 Häppchen pro Person, ab 5 Personen
Kleine Brotscheiben belegt mit Krabbenfleisch auf Rührei, Räucherlachs, Parmaschinken mit Melonenherzen, Mozzarella mit Tomate, Ei-Häppchen und Brie mit Preiselbeeren
pro Person 18,50 €

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 70,00 €

Fischhäppchen-Platte pro Platte 20 Häppchen
Belegte Brote mit Stremellachs, Räucherlachs, Forelle auf Rührei und Krabbensalat
pro Platte 60,00 €

Snacks und Co...

Käse-Ecken

Bebutterte Brotecken mit verschiedenen Käsesorten
dazu Pumpernickel-Ecken, garniert mit Weintrauben

Platte mit 30 Weißbrot-Ecken	pro Platte 32,00 €
Platte mit 30 Schwarzbrot-Ecken	pro Platte 34,00 €

Belegte Brötchen

Halbe Brötchen belegt und garniert mit Aufschnittspezialitäten,
Mett mit Zwiebeln, Fleischsalat, Mettwurst, Bratenaufschnitt,

Kochschinken oder Schnittkäse	Stück 2,50 €
Roastbeef oder Brie-Käse	Stück 4,00 €
Räucherlachs mit Ei	Stück 5,00 €

Bei Körner-Brötchen erhebt sich der Preis um jeweils 0,20 €.

Halbe Wraps Mindestabnahme 4 Stück pro Sorte

mit Kochschinken, Käse und Eisbergsalat	Stück 4,20 €
mit Putenbrust, Käse und Eisbergsalat	Stück 4,20 €
mit Tomate, Mozzarella und Rucola	Stück 4,20 €

Partyfrikadellen

30 Stück auf einer Platte garniert	pro Platte 30,00 €
------------------------------------	--------------------

Steakplatte kalt · 20 Stück

Kleine gebratene Steaks von Schwein und Pute
mit Frischkäse-Früchte-Garnitur

pro Platte 40,00 €

Feine Fischplatte 150 g pro Person, ohne Brot

mit Stremellachs, Forelle, Nordseekrabben,
Räucherlachs und Sahne-Meerrettich

pro Person 17,90 €

Fingerfood *Glas, Teller und Snacklöffel*

Mini-Nizza-Salat

Frischer Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei Glas 4,00 €

Gyros-Gläschen

Gebr. Gyrosfleisch auf Eisbergsalat, Tzatziki, Olive Glas 4,00 €

Couscous-Gläschen

Gebr. Hähnchen-Spieß auf Couscous, Rucola und Dip Glas 4,00 €

Melonen-Schafskäse-Gläschen

Mit zartem Schinkenspieß Glas 4,00 €

Pesto-Nudel-Gläschen *Veggie*

Tomate-Mozzarella-Spieß, Nudeln, Parmesan, Rucola Glas 4,00 €

Räucherlachs-Gläschen

Räucherlachs-Röllchen, Blattsalat, Meerrettich-Dip, Ei Glas 5,00 €

Gebratene Garnele auf Snacklöffel

Mit Kirschtomate und Meerrettichfrischkäse Löffel 3,50 €

Roastbeef-Röllchen auf Mini-Teller

Gefüllt mit Frischkäse, Rucola und Tomate Stück 4,00 €

Beim Fingerfood gilt eine Mindestabnahme von 15 Stück pro Sorte.

Bei einem Empfang empfehlen wir 5 - 8 Teile pro Person.

Bei einem Buffet zum Satt-Essen dürfen es 12 - 15 Teile

pro Person sein. Gerne stellen wir Ihnen ein Buffet zusammen.

Fingerfood

Wrapschnecken, wahlweise mit:

- Ei, Paprika und Käse *Veggie* 2,00 €
- Kochschinken und Käse 2,00 €
- Rucola, Mozzarella und Tomate *Veggie* 2,50 €
- Räucherlachs, Meerrettich und Salat 2,50 €

Frikadellenspieß mit Gemüse 1,50 €

Hähnchen-Double-Stick 2,50 €

Mini-Hähnchenschnitzel mit Frucht gespießt 2,50 €

Mini-Burger mit Frikadellen-Patty 4,50 €

Mini-Burger mit Pulled Pork 4,50 €

Laugen-Kastanie mit Frischkäsefüllung 1,50 €

Käse-Doppel-Spieß mit Frucht *Veggie* 2,50 €

Pumpernickel-Käse-Happen mit Frucht *Veggie* 1,80 €

Tomate-Mozzarella-Doppel-Spieß *Veggie* 2,50 €

Falafel-Bällchen mit Dip *Veggie* 1,80 €

Gemüsesticks mit Dip im Glas (mind. 5 Gläser) *Veggie* 6,00 €

Schnack-Platte

Fingerfood · 10 Teile pro Person

Mini-Burger mit Hackfleischpatty
Wrapschnecken mit Kochschinken

Hähnchen-Spieß

Mini-Sandwiches mit Putenbrust

Laugen-Ecken mit Frischkäse

Gemüse-Sticks mit Dip *Veggie*

Käse-Doppel-Spieße mit Trauben *Veggie*

Platte für 5 Personen · 120,00 €

Fingerfood-Buffer

13 Teile pro Person

Wrapschnecken mit Räucherlachs
Garnelen-Löffelchen mit Meerrettich-Frischkäse

Mini-Hähnchenschnitzeln mit Frucht gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieße *Veggie*

Mini-Burger mit Hackfleischpatty

Frikadellenspieße

Laugen-Schlemmer-Ecken

Käse-Spieß mit Trauben *Veggie*

ab 10 Personen · 32,50 €/Person

Tolker Schlemmerbrett

Räucherlachs mit Meerrettich
Kochschinken-Spargel-Röllchen
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade
Hähnchen-Double-Sticks
Roher Schinken mit Melone
Kleine Partyfrikadellen
Farmersalat und Remoulade
Brotkorb und Butterlökchen

ab 5 Personen · 23,00 € pro Person

Platte der 8 Köstlichkeiten

Edler Räucherlachs · Zartes Forellenfilet
Frisches Nordsee-Krabbenfleisch
Filet-Steaks von Schwein, Rind und Pute
Kleine Partyfrikadellen
Käse-Frucht-Spieße
Remoulade · Dip
Hausgemachter Eiersalat
Brotkorb und Butterlökchen

ab 5 Personen · 25,00 € pro Person

Tolken Frühstücksplatte

Aufschnittplatte

mit rohem und gekochtem Schinken, Kasseler, Mettwurst
Bratenaufschnitt und Putenbrust

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Kleine Partyfrikadellen

Käseplatte mit Früchten

Fleischsalat

Eiersalat

ab 5 Personen · 17,00 € pro Person

Buffet Dreierlei

Feine Fischplatte

Forellenfilet · Lachs · Krabbenfleisch
dazu Sahne-Meerrettich

Feine Aufschnittplatte

Bratenaufschnitt · Kasseler · Putenbrust
Kochschinken · roher Schinken

Käseplatte

Schnitt- und Weichkäsesorten

Farmersalat

Heringshappen in Dillcreme

Butterlocken

Brotkorb

ab 10 Personen · 23,00 € 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 · 27,00 € pro Person

Ab 25 Personen mit folgenden Köstlichkeiten kombinierbar:

zarter Schinken-Krustenbraten
mit brauner Soße
dazu Bratkartoffeln

30,00 € pro Person

Garten-Bufferet

Kleine Schweineschnitzel
Knusprige Hähnchenkeulen
Partyfrikadellen
Kartoffel-Broccoli-Gratin
Bratkartoffeln
Krautsalat und Farmersalat
Remoulade
Meterbrot

ab 20 Personen · 21,50 € 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 · 23,00 € 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 · 23,50 € 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 Salat
mit Paprika, Oliven und Hirtenwürfeln

Krautsalat · Partybrot

ab 15 Personen · 23,50 € 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 · 15,00 € pro Person

Sterne des Südens

Schweinefilet in Trüffel-Sahne-Soße

Rosmarin-Kartoffeln

Luftgetrockneter Schinken
mit Melone und Trauben

Vitello Tonnato
rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Soße

Antipasti
eingelegtes gegrilltes Gemüse und Oliven

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum-Vinaigrette

Bunte Blattsalatplatte

Käsevariationen

Ciabattabrot und Butterlökchen

ab 20 Personen · 28,00 € pro Person

Exklusives Schlemmerbuffet

Warme Speisen

Schweinefilet im Speckmantel
mit Preiselbeersosse

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 · Butterlöckchen

ab 25 Personen · 32,00 € pro Person

Unsere Lieblinge...

Roastbeef, Kasseler und Pute auf Platte fruchtig garniert 18,50 €
oder

Kasseler und Pute auf Platte fruchtig garniert 16,00 €

dazu jeweils Bratkartoffeln, Farmersalat,
Weißkrautsalat und Remouladensoße

Tolk-Master der rustikale Krustenbraten

schön kross, saftig und mager

mit Soße, Farmersalat, Weißkrautsalat, Partybrot 14,00 €

wahlweise mit Bratkartoffeln (statt Brot) 15,00 €

oder mit Gratin (statt Brot) 15,50 €

Schweineschnitzel 2 Stück pro Person, wahlweise mit:

·Pilzsoße, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhrchen (sämig) 15,50 €

·Soße, Kartoffel-Gemüse-Gratin 15,00 €

Schnitzel-Duett

1 Schweineschnitzel und 1 Hähnchenknusperschnitzel pro Person

dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Partysalat 16,00 €

Ratsherrrentopf Filetmedaillons von Rind, Schwein, Pute

in leckerer Champignonrahmsoße, Kartoffeln,

und Rosenkohl mit Speck 21,50 €

Diese Menüs 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 5,50 €

Burgunder Schinkenbraten
mit Burgunder Soße, Kartoffel-Broccoli-Gratin,
und Partysalat 16,00 €

Gefüllter Schweinerücken mit Kräutermettfüllung
dazu Hansens Preiselbeersöße, Kartoffel-Zwiebel-Gratin,
und Tomaten-Gurken-Salat 16,50 €

Toskana-Braten
Schweinelachs gefüllt mit Mett, Tomate und feinen ital. Kräutern,
Kartoffel-Zwiebel-Gratin und Tomatensalat 16,00 €

Gourmet-Töpfchen
Schweinefilet-Medaillons geschichtet mit Gemüse
auf einer deftigen Pfeffercreme mit Käse überbacken,
dazu Spätzle und Fitness-Salat 20,50 €

Filet-Rahmpfanne
Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahmsoße, Kartoffeln,
Broccoliröschen 19,00 €

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 17,00 €

Rinder-Rouladen 2 Stück pro Person
dazu Soße, Kartoffeln,
Erbsen und Wurzeln und Rotkohl wie bei Oma 20,00 €

Klassischer Rinderbraten und Schweinebraten
dazu Bratensoße, Kartoffeln,
Erbsen und Wurzeln und Rotkohl wie bei Oma 17,00 €

Rundstück warm
halb Schwein - halb Rind,
dazu Soße, sämige Erbsen und Wurzeln, Saure Gurken
und Toastbrot 16,00 €

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

Unsere Soßen natürlich hausgemacht!

Bratensoße	pro kg 12,90 €
Remoulade	pro kg 12,90 €
Knoblauch-Dip	pro kg 12,90 €
Preiselbeersoße	pro kg 14,90 €

Menüs vom Geflügel

Geräucherte Putenbrust fruchtig garniert
mit Bratkartoffeln, Partysalat und Remoulade 15,00 €

Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße
dazu Spätzle und Bohnen in Butter 16,00 €

Putensteak "Caprese" mit Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Rosmarin-Kartoffeln, Kräuter-Dip,
grüner Salat und Dressing 17,00 €

Hähnchenknusperschnitzel 2 Stück pro Person
mit Kartoffel-Broccoli-Gratin
und Tomaten-Gurken-Salat 16,50 €

Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Curry-Cocos-Soße
abgeschmeckt mit Ingwer und Zitronengras
dazu Jasminreis und Broccoli 16,00 €

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 2 Sorten Senf, Sauerkraut mit Speck,
Kartoffelsalat und Laugengebäck 18,50 €

Menüs zur Saison

Grünkohl

dazu Bratkartoffeln, Kasseler, Backe und Kochwurst 16,50 €
mit süßen Kartoffeln (ab 20 Pers.) 17,50 €

Rübenmus

mit Kasseler, Backe und Kochwurst 14,00 €

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 6,50 €

Schweine-Schnitzel Wiener Art, heiß
120 g Frischfleisch, ab 20 Stück Stück 4,20 €

Hähnchen-Knusper-Schnitzel heiß
120 g Frischfleisch, ab 20 Stück Stück 4,20 €

Hacktorte mit Blätterteig, 170 -180 Grad - 50 Minuten
für ca. 6 Personen zum selbst Erwärmen Stück 30,00€

Hansens Kartoffel-Gratin ab 5 Personen
mit geschmorten Zwiebeln oder Gemüse pro Person 5,50 €

Bratkartoffeln ab 10 Personen
mit Speck und Zwiebeln pro Person 5,00 €

Lasagne ab 10 Personen
wie beim Italiener pro Person 10,00 €

Vegetarische Gerichte (Warm)

Gemüse-Frikadelle ab 4 Stück Stück 3,50 €

Vegetarischen Kartoffel-Rahm-Auflauf ab 5 Personen
mit Kartoffeln, Tomate, Paprika, Hirtenkäse, Käse pro Person 10,00 €

Gemüse-Lasagne ab 5 Personen pro Person 10,00 €

Tomatensuppe mit Reis
ab 5 Liter 8,50 €/kg

Vegane Gerichte (Warm)

Vegane Gemüsefrikadelle ab 4 Stück Stück 3,50 €
mit Kürbis und Steckrübe

Couscouspfanne mit Gemüse, ab 5 Personen pro Person 8,50 €

Chili sin Carne mit Linsen, Tomaten, Mais, Kidneybohnen
und Paprika, ab 5 Liter 11,50 €/kg

Curry-Cocos-Suppe mit Paprika, Bambus und Möhren
ab 5 Liter 11,50 €/kg

Vegetarische Gerichte kalt

Veggie-Häppchen-Platte

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

Dekoratив garniert mit Obst und Gemüse

20 Stück

Platte 39,00 €

Veggie-Snack-Platte

9 köstliche Mini-Wraps mit Ei, Gurke und Remoulade,

8 Käsespieße und 8 Tomate-Mozzarella-Spieße

Liebevoll arrangiert

Platte 65,00 €

Tomate-Mozzarella-Platte

mit Basilikum-Vinaigrette

20 Sets mit Tomate-Mozzarella

Platte 16,50 €

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 €

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

Suppen

5 Liter Mindestbestellmenge

<i>Erbsensuppe</i> mit Wiener Würstchen aus dem großen Kessel	6,50 €/kg
<i>Spargelsuppe</i> mit Fleischklößchen und Spargelstücken	8,50 €/kg
<i>Käsecremesuppe</i> mit Lauch und Hackfleisch	9,50 €/kg
<i>Tolker Bauerntopf</i> einfach schmackhaft mit Kartoffeln und Hackfleisch	9,50 €/kg
<i>Gyrossuppe</i> mit Paprika und Sahne mit Schweinegeschnetzelttem	9,50 €/kg
<i>Gulaschsuppe 1A</i> mit Champignons mit bestem Gulasch vom hiesigen Rind	9,90 €/kg
<i>Ungarische Gulaschsuppe</i> mit Paprika mit bestem Gulasch vom hiesigen Rind	9,90 €/kg
<i>Chili con Carne</i> 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

Rote Grütze

mit Vanillesoße

pro Person 3,50 €

Obstsalat

mit Vanillesoße

pro Person 4,50 €

Mandarinenquarkspeise

fruchtig frisch

pro Person 4,00 €

Mousse au Chocolat

mit Sahnehaube

pro Person 4,50 €

Himbeertraum

Joghurtcreme auf Himbeeren

mit Zuckerkruste

pro Person 5,00 €

Panna Cotta

mit Erdbeerspiegel

pro Glas 3,80 €

Veganer Milchreis

mit veganer Milch und Erdbeerspiegel

pro Glas 3,80 €

Apfel-Schicht-Dessert

mit karamellisierten Mandeln

pro Glas 4,50 €

Pfirsich-Vanille-Dessert

cremiger Vanillepudding mit Pfirsich

und Maracuja-Topping

pro Glas 4,50 €

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.

Informationen zu Allergenen halten wir auf Anfrage 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 Dezember 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.

© Fleischerei Rolf Hansen GmbH 12/2023

Unsere Abholzeiten für den Partyservice

Montag, Donnerstag, Freitag	bis 18.30 Uhr
Dienstag und Mittwoch	bis 12.30 Uhr, Abends nur nach Vereinbarung
Sonnabend	bis 12.30 Uhr u. von 17.30 bis 19.00 Uhr
Sonntag	Mittags nur nach Vereinbarung

Unsere Laden-Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag und Freitag	von 07.30 Uhr bis 12.30 Uhr und 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Dienstag und Mittwoch	von 07.30 Uhr bis 12.30 Uhr
Sonnabend	von 07.30 Uhr bis 12.00 Uhr



Liebe Kunden,
liebend gerne stehen wir
Ihnen bei der Planung
Ihrer 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*



Rolf **Hansen** Tolk
Fleischerei & Partyservice

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