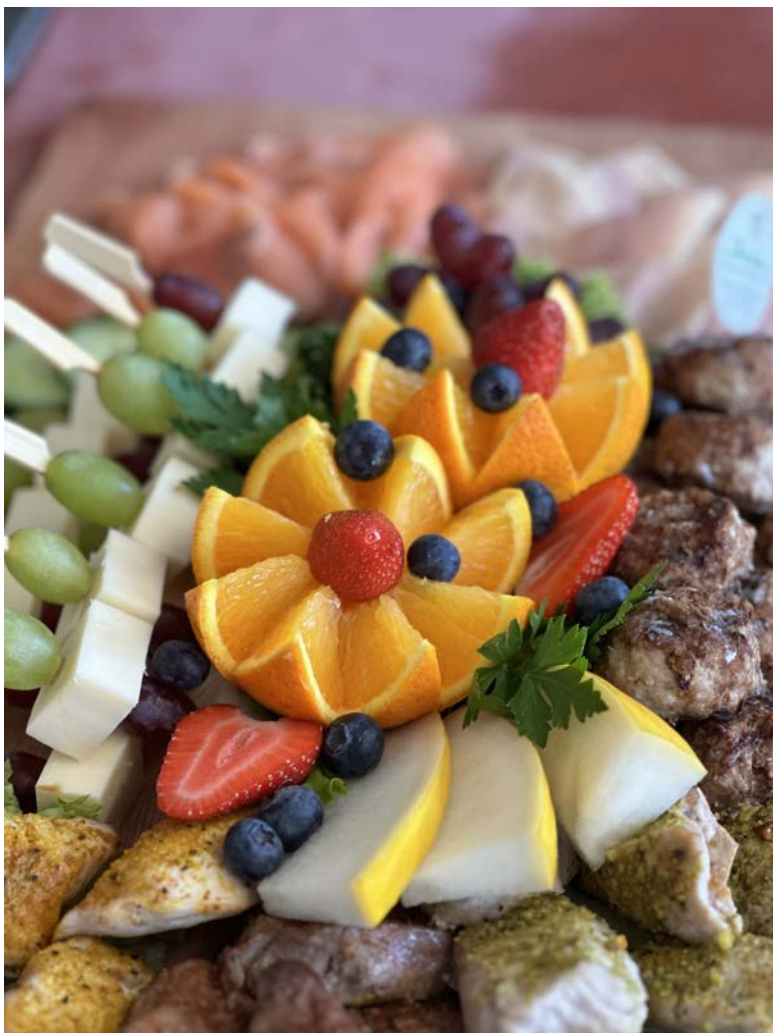




Hansen · Tolk

Fleischerei & Partyservice

HÄPPCHEN

BUNTE IMBISSPLATTE

6 halbe Brotscheiben pro Person

Belegte Brote mit Saftschinkenröllchen, Mettwurst, Schweinebraten, rohem Schinken, Mett, Frischkäse und Schnittkäse

pro Person 14,50 €

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 22,50 €

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 24,50 €

EXCLUSIV-HÄPPCHEN

7 Häppchen pro Person, ab 5 Personen

Kleine Brotscheiben belegt mit Räucherlachs, Forelle auf Rührei, Schweinefilet, Kochschinkencarpaccio, Roastbeef und Weichkäse

pro Person 19,50 €

LADY-SCHNITTEN

7 Häppchen pro Person, ab 5 Personen

Kleine Brotscheiben belegt mit Räucherlachs, Krabben auf Rührei, Parmaschinken mit Melonenherzen, Mozzarella mit Tomate, Ei-Häppchen und Brie mit Preiselbeeren

pro Person 19,50 €

KÄSE-ECKEN-PLATTE

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

Platte mit 30 Weißbrot-Ecken

pro Platte 33,00 €

Platte mit 30 Schwarzbrot-Ecken

pro Platte 35,00 €

SNACKS UND CO...

CIABATTA-HÄPPCHEN pro Platte 30 Häppchen

Ciabatta-Brot belegt mit Kochschinken, Räucherlachs mit Ei,
luftgetr. Schinken mit Melone, Mozzarella mit Salami und Tomate,
Schnittkäse mit Trauben pro Platte 85,00 €

FISCHHÄPPCHEN-PLATTE pro Platte 20 Häppchen

Belegte Brote mit Stremellachs, Räucherlachs,
Forelle auf Rührei und Fischesalat pro Platte 65,00 €

BELEGTE BRÖTCHEN Halbe Brötchen belegt und garniert

Mett mit Zwiebeln, Kochschinken, Fleischsalat, Mettwurst oder
Bratenaufschnitt Stück 2,60 €

Ei-Scheiben, Frischkäse oder Schnittkäse Stück 2,60 €

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 4,50 €

mit Putenbrust, Käse und Eisbergsalat Stück 4,50 €

mit Tomate, Mozzarella und Rucola Stück 4,50 €

FEINE FISCHPLATTE 150 g pro Person, ohne Brot

mit Stremellachs, Forelle, Nordseekrabben,
Räucherlachs und Sahne-Meerrettich pro Person 17,90 €

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 €

FINGERFOOD

GLÄSER, 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

AB 15 STÜCK PRO SORTE

Wrapschnecken, wahlweise mit:

Ei, Paprika und Käse VEGGIE	2,00 €
Kochschinken und Käse	2,00 €
Rucola, Mozzarella und Tomate VEGGIE	2,50 €
Räucherlachs, Salat, Ei und Meerrettich	2,50 €
Rucola, Gemüse-Couscous und Humus VEGAN	2,50 €
Frikadellenspieß mit Gemüse	1,80 €
Hähnchen-Double-Stick	2,50 €
Mini-Hähnchenschnitzel mit Frucht gespießt	2,70 €
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	2,80 €
Falafel-Bällchen mit Dip VEGGIE	1,80 €
Gemüsesticks mit Dip im Glas (mind. 5 Gläser) VEGGIE	6,00 €

SCHNACKPLATTE

Gemischte Fingerfood-Platte • 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 • 125,00 €

FINGERFOOD-BUFFET

13 Teile pro Person

Wrapschnecken mit Räucherlachs

Garnelen-Löffelchen mit Meerrettich-Frischkäse

Mini-Hähnchenschnitzel mit Frucht gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieße VEGGIE

Mini-Burger mit Hackfleischpatty

Frikadellenspieße

Laugen-Schlemmer-Ecken

Käse-Spieß mit Trauben VEGGIE

ab 10 Personen • 33,00 €/Person

TOLKER SCHLEMMERBRETT

FÜR EINEN GEMÜTLICHEN ABEND MIT FREUNDEN

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

ab 5 Personen · 23,50 € pro Person

PLATTE DER 8 KÖSTLICHKEITEN

FÜR IHRE FEIER IM KLEINEN KREIS

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

ab 5 Personen · 26,50 € pro Person

TOLKER 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 · 17,50 € pro Person

BUFFET DREIERLEI

FEINE FISCHPLATTE

Forellenfilet · Lachs · Stremellachs

dazu Sahne-Meerrettich

FEINE AUFSCHNITTPLATTE

Bratenaufschnitt · Kasseler · Putenbrust

Roastbeef · Kochschinken · roher Schinken

KÄSEPLATTE

Schnitt- und Weichkäsesorten

Farmersalat

Heringshappen in Dillcreme

Butterlocken

Brotkorb

ab 10 Personen · 23,50 € pro Person

TOLKER BUFFET

Edler Räucherlachs
Zarte Forelle und Nordseekrabben
dazu Sahne-Meerrettich

Gebratenes Putensteak
fruchtig garniert

Rosa gebratenes Roastbeef
dazu Hansens Remoulade

Saftige Schweinefiletmedaillons
mit Frischkäse und Frucht garniert

Kleine Partyfrikadellen

Gefüllte Eier

Waldorfsalat

Käseplatte mit Früchten

Brotkorb und Butterlöckchen

ab 15 Personen · 28,00 € pro Person

AB 25 PERSONEN MIT FOLGENDEM KOMBINIERBAR:

Zarter Schinken-Krustenbraten
mit brauner Soße
dazu Bratkartoffeln

32,00 € pro Person

GARTEN-BUFFET

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

ab 15 Personen · 23,00 € 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 · 26,00 € pro Person

SOMMER-BUFFET

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 20 Personen · 25,00 € pro Person

BUFFET FÜR GENIEßER

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 20 Personen · 25,00 € 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 · 16,50 € 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 · 29,50 € pro Person

EXKLUSIVES SCHLEMMERBUFFET

WARME SPEISEN

Schweinefilet im Speckmantel
mit Preiselbeersöße

Kartoffel-Gemüse-Gratin

KALTE SPEISEN

Stremellachs · Räucherlachs
Forelle · Nordseekrabbe · 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 · 34,00 € pro Person

UNSERE LIEBLINGE

KASSELER UND PUTE auf Platte fruchtig garniert
mit Bratkartoffeln, Farmersalat,
Weißkrautsalat und Remouladensoße 16,50 €

ROASTBEEF, KASSELER UND PUTE auf Platte fruchtig garniert
mit Bratkartoffeln, Farmersalat, Weißkrautsalat
und Remouladensoße 19,00 €

TOLK-MASTER
rustikaler Krustenbraten mit Soße, Farmersalat,
Weißkrautsalat mit Bratkartoffeln 16,00 €
oder wahlweise mit Kartoffel-Gratin 16,50 €

SCHWEINESCHNITZEL 2 Stück pro Person, wahlweise mit:
•Pilzsoße, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhrchen 16,50 €
•Soße, Kartoffel-Gemüse-Gratin 16,50 €

SCHNITZEL-DUETT
1 Schweineschnitzel und 1 Hähnchenknusperschnitzel pro Person
dazu Bratkartoffeln, Remoulade und Partysalat 17,50 €

RATSHERRENTOPF
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

SAFTIGE FLEISCHKÄSE-SEMMELN

Mindestabnahme 30 Stück

mit geschmorten Zwiebeln und süßem Senf Stück 4,50 €

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 16,50 €

TOSKANABRATEN

Schweinelachs gefüllt mit Mett, Tomate und
feinen ital. Kräutern, Kartoffel-Zwiebel-Gratin
und Tomatensalat 16,50 €

GYROS-GESCHNETZELTES

rahmig abgeschmeckt
mit Reis, Tzatziki und Krautsalat 15,50 €

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

zarte Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Rahmsoße,
Kartoffeln und Broccoliröschen in Butter 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 Champignons
dazu Salzkartoffeln und Rotkohl 18,00 €

RINDER-ROULADEN 2 Stück pro Person

dazu Soße, Kartoffeln,
Erbsen und Wurzeln und Rotkohl wie bei Oma 21,50 €

KLASSISCHER RINDER- UND SCHWEINEBRATEN

dazu Bratensoße, Kartoffeln,
Erbsen und Wurzeln und Rotkohl wie bei Oma 19,50 €

RUNDSTÜCK WARM

halb Schwein - halb Rind,
dazu kräftige Soße, sämige Erbsen und Wurzeln, Saure Gurken
und Toastbrot 16,50 €

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 13,50 €
Knoblauch-Dip	pro kg 13,50 €
Preiselbeersoße	pro kg 14,90 €

MENÜS VOM GEFLÜGEL

GERÄUCHERTE PUTENBRUST fruchtig garniert
mit Bratkartoffeln, Partysalat und Remoulade 16,00 €

PUTENGESCHNETZELTES in Champignon-Rahmsoße
dazu Spätzle und Prinzessbohnen in Butter 17,00 €

PUTENSTEAK CAPRESE
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella überbacken
dazu Rosmarin-Kartoffeln, Kräuter-Dip,
bunter Salat und Dressing 19,00 €

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL 2 Stück pro Person
mit Kartoffel-Broccoli-Gratin
und Tomaten-Gurken-Salat 18,00 €

STREIFEN VOM HÄHNCHENBRUSTFILET
in Curry-Cocos-Soße
abgeschmeckt mit Ingwer und Zitronengras
dazu Jasminreis und Broccoliröschen in Butter 17,00 €

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 19,50 €

MENÜS DER SAISON

GRÜNKOHL

dazu Bratkartoffeln, Kasseler, Backe und Kochwurst 17,50 €
mit süßen Kartoffeln (ab 20 Pers.) 18,50 €

RÜBENMUS

mit Kasseler, Backe und Kochwurst 15,50 €

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
mit kräftiger Soße Stück 7,00 €

SCHWEINESCHNITZEL Wiener Art, heiß
120 g Frischfleisch, ab 20 Stück Stück 5,00 €

HÄHNCHEN-KNUSPER-SCHNITZEL heiß
120 g Frischfleisch, ab 20 Stück Stück 4,50 €

HACKTORTE mit Blätterteig, 170 -180 Grad - 50 Minuten
für ca. 6 Personen zum selbst Erwärmen Stück 32,00 €

KARTOFFEL-GRATIN ab 5 Personen
mit geschmorten Zwiebeln oder Gemüse pro Person 6,00 €

BRATKARTOFFELN ab 10 Personen
mit Speck und Zwiebeln pro Person 5,50 €

LASAGNE ab 10 Personen
wie beim Italiener pro Person 12,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE WARM

VEGETARISCHE GEMÜSEFRIKADELLE

ab 4 Stück

Stück 3,50 €

VEGETARISCHER RAHMAUFLAUF ab 5 Personen

mit Kartoffeln, Tomate, Paprika, Hirtenkäse, Käse pro Person 12,00 €

GEMÜSE-LASAGNE (ab 5 Personen)

pro Person 12,00 €

TOMATENSUPPE

mit Reis (ab 5 Liter)

9,00 €/kg

VEGANE GERICHTE WARM

VEGANE GEMÜSEFRIKADELLE

mit Kürbis und Steckrübe (ab 6 Stück)

Stück 3,00 €

COUSCOUS mit Gemüse (ab 5 Personen)

pro Person 9,00 €

CHILI SIN CARNE

mit Linsen, Tomaten, Mais, Möhrchen,
Kidneybohnen und Paprika (ab 5 Personen)

12,90 €/kg

CURRY-COCOS-SUPPE

mit Paprika, Bambus und Champignons (ab 5 Liter) 12,90 €/kg

VEGETARISCHE SNACKS KALT

VEGGIE-HÄPPCHEN-PLATTE

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

Dekorativ garniert mit Obst und Gemüse

20 Stück

Platte 42,00 €

VEGGIE-FINGERFOOD-PLATTE

Wrapschnecken mit Ei, Salat und Paprika, Käsespieße und Tomate-Mozzarella-Spieße

32 Teile

Platte 55,00 €

TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE

mit Basilikum-Vinaigrette

20 Sets mit Tomate-Mozzarella

Platte 18,50 €

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

SALATE

Geschichteter Landfrauensalat

Gurken-Schmand-Salat mit Dill und Knobi

Gurken-Tomaten-Salat

Grüner Hirtensalat

Bunter Salat mit Dressing

Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Parmesan u. Balsamico

Bunte Blattsalatplatte u. Balsamico

Farmersalat, Krausalat, Partysalat und Waldorfsalat

Preise erhalten Sie auf Anfrage.

SUPPEN

Mindestbestellmenge: 5 Liter

ERBSENSUPPE mit Wiener Würstchen aus dem großen Kessel	7,50 €/kg
SPARGELSUPPE mit Fleischklößchen und Spargelstücken	9,00 €/kg
KÄSECREMESUPPE rahmig - käsig mit Lauch und Hackfleisch	10,00 €/kg
TOLKER BAUERNTOPF schmackhaft - deftig mit Kartoffeln und Hackfleisch	10,00 €/kg
GYROSSUPPE mit Paprika und Sahne mit Schweinegeschnetzeltem	10,00 €/kg
GULASCHSUPPE 1A mit Champignons mit bestem Gulasch vom hiesigen Rind	11,00 €/kg
UNGARISCHE GULASCHSUPPE mit Paprika mit bestem Gulasch vom hiesigen Rind	11,00 €/kg
CHILI CON CARNE mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen	13,00 €/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 4,00 €

OBSTSALAT

mit Vanillesoße

pro Person 4,50 €

MANDARINENQUARKSPEISE

fruchtig frisch

pro Person 4,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Sahnehaube

pro Person 4,50 €

PANNA COTTA

mit Erdbeerspiegel

pro Glas 4,50 €

APFEL-SCHICHT-DESSERT

Apfelkompott geschichtet mit Vanillecreme und
karamellisierten Mandeln

pro Glas 5,00 €

PFIRSICH-VANILLE-DESSERT

sanfte Vanillecreme mit Pfirsich
und Fruchtspiegel

pro Glas 5,00 €

HIMBEERTRAUM

Joghurtcreme auf Himbeeren
mit Zuckerkruste

pro Person 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.

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

Bei Lieferung erheben wir je nach Entfernung eine Gebühr (mind. 30,00 €). 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 Außer-Haus-Preise kalkuliert sind. Nehmen Sie Service (z. B. Leihgeschirr oder Personal)

in Anspruch, könnte je nach aktueller Gesetzgebung ein erhöhter Mehrwertsteuersatz gelten.

Mit dieser Preisliste September 2025 verlieren alle bisher erschienenen Menükarten ihre Gültigkeit. Für Druckfehler und Irrtümer haften wir nicht. Einspeicherung oder Verarbeitung in elektronischer Form ist unzulässig. Unsere Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

© Fleischerei Rolf Hansen GmbH 09/2025

UNSERE ABHOLZEITEN IM PARTYSERVICE

Montag, Donnerstag, Freitag	bis 18.30 Uhr
Dienstag und Mittwoch	bis 12.30 Uhr, abends nur nach Absprache
Sonntag	bis 12.30 Uhr u. von 17.30 bis 19.00 Uhr
Sonntag u. Feiertag	kein Partyservice

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
Sonntag	von 07.30 Uhr bis 12.00 Uhr



Liebe Kunden,
bitte bestellen Sie
rechtzeitig, denn es wäre
schade, wenn wir Ihnen
absagen müssten.
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

Hansen · Tolk

Fleischerei & Partyservice

Alte Dorfstr. 7
24894 Tolk

Telefon 0 46 22 / 6 09

www.fleischereihansen.de

e-mail: info@fleischereihansen.de