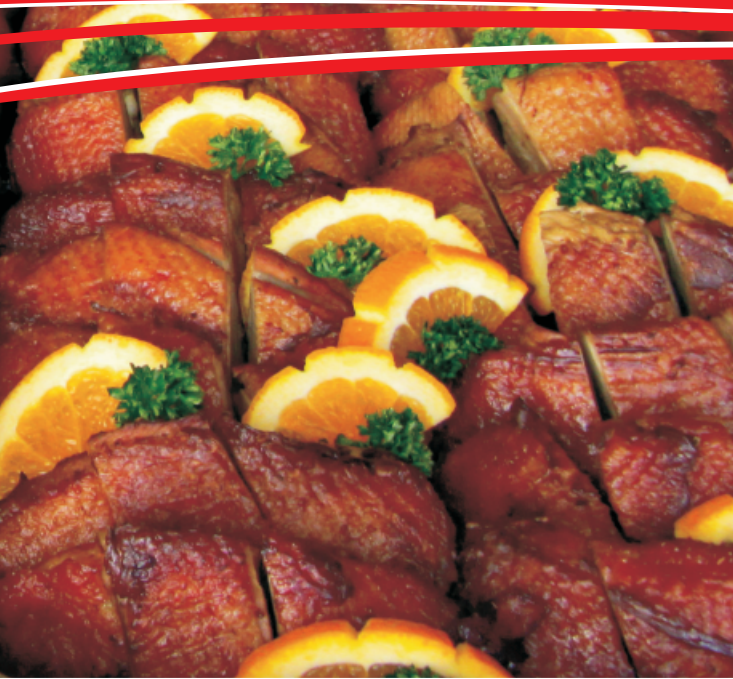


Frische, die man schmeckt!

Aus eigener Herstellung

www.fleischerei-wobser.de

Frische, die man schmeckt!



Tradition, Vergangenheit und Zukunft!

Die Fleischerei wurde 1928 gegründet und befindet sich seither über vier Generationen in Familienbesitz. Wir möchten das überlieferte Wissen weitergeben. Für uns bedeutet Tradition ein Geschenk der Vergangenheit an die Zukunft. So arbeiten wir nur nach alten Rezepturen und verwenden ausschließlich Naturgewürze, die wir selber mischen. Wir drücken den überlieferten Rezepten unseren eigenen Stempel auf, so wie jede Generation vor uns. Wir sollten Traditionen bewahren und zu schätzen wissen. Wenn uns das gelingt, verbinden wir die Vergangenheit mit der heutigen Zeit.

Erstklassiges Fleisch, Persönlicher Service

Wir wählen die besten lokalen Fleischsorten für Sie aus. Unsere Rinder, Schweine und Schafe werden nach höchsten Maßstäben gezüchtet, so dass Sie beste Qualität erwarten dürfen. Unser Fleischerteam gehört zu den Erfahrensten der Branche. Wir legen Wert auf den besonderen Ruf unserer Fleischwaren und unseren Service.

Kommen Sie doch einfach vorbei und sehen Sie den Fleischern bei der Arbeit zu, erhalten Sie wertvolle Tipps.



Fleischerei und Filiale Oßling

Wittichenauer Straße 8 + 11
Tel.: 035792-50235

Filiale Wittichenau

Markt 13 - 16
Tel.: 035725-70266

Filiale Bernsdorf

Dresdener Straße 12
Tel.: 035723-424958

seit 1928
**Fleischerei
Wobser**
 **PARTYSERVICE**

Kalte Speisen

- ☐ ☐ Aufschnittplatte
- ☐ ☐ Fischplatte
- ☐ ☐ Käseplatte oder Käsebrett
- ☐ ☐ Rindercarpaccio „Cipriani“
- ☐ ☐ gebeiztes Rinderfilet auf Blattsalaten
- ☐ ☐ Gemüseplatte
- ☐ ☐ Tomate-Mozzarella
- ☐ ☐ Obstplatte
- ☐ ☐ Obstetagere
- ☐ ☐ Hackepeter (Bällchen oder Igel)
- ☐ ☐ Brot
- ☐ ☐ Partybrötchen
- ☐ ☐ Brötchenkonfekt
- ☐ ☐ Butterröschen

Fingerfood

- ☐ ☐ Canapeés
- ☐ ☐ Pumpernickeltaler
- ☐ ☐ Essbare Löffel - versch. gefüllt
- ☐ ☐ Blätterteighäppchen - versch. gefüllt
- ☐ ☐ Gefüllte Lachsrollchen
- ☐ ☐ Tartar vom Rauchlachs
- ☐ ☐ Käsespieße mit Trauben, Oliven und Cocktailtomaten
- ☐ ☐ Hackbällchenspieße mit Cornichons, Maiskölbchen und Perlzwiebeln
- ☐ ☐ Obstspieße mit Melonenkugeln, Trauben, Ananas, Erdbeeren & Physalis
- ☐ ☐ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- ☐ ☐ Saure Gemüsespießchen
- ☐ ☐ Halbe gefüllte Eier - bunt garniert
- ☐ ☐ Gefüllte Schinkensäckchen
- ☐ ☐ Salatherzen
- ☐ ☐ Parmaschinken auf Honigmelone
- ☐ ☐ Käsepralinen
- ☐ ☐ Belegte Brötchen

Suppen (Weitere Suppen auf Anfrage!)

- ☐ ☐ Karotten-Ingwersuppe
- ☐ ☐ Kürbiscremesuppe
- ☐ ☐ Hochzeitssuppe
- ☐ ☐ Gulaschsuppe
- ☐ ☐ Soljanka

besondere Spezialitäten

- ☐ ☐ Rindslende mit Bratensoße
- ☐ ☐ Wildschwein
- ☐ ☐ Hirschkeule oder Hirschrücken
- ☐ ☐ Rehkeule oder Rehrücken
- ☐ ☐ Gebackene Wachteln im Honigmantel
- ☐ ☐ Gänse- oder Entenkeule
- ☐ ☐ Ossobucco vom Kalb
- ☐ ☐ gefüllte Kalbsbrust
- ☐ ☐ Saltimbocca

warme Spezialitäten aus dem Backofen

- ☐ ☐ mediterrane Gemüsepfanne
- ☐ ☐ Gemüseauflauf - versch. Sorten
- ☐ ☐ Nudel-Schinken-Auflauf
- ☐ ☐ Fischauflauf - versch. Sorten
- ☐ ☐ Lasagne
- ☐ ☐ Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße
- ☐ ☐ Pfundpfanne
- ☐ ☐ Putenpfanne - versch. Varianten
- ☐ ☐ Curry, Rahm, Stroganoff, Paprika

- ☐ ☐ Feuerfleisch
- ☐ ☐ Schweinekeule
- ☐ ☐ Schweineschulter
- ☐ ☐ Pute / Truthahn gebacken
- ☐ ☐ Spanferkel
- ☐ ☐ Spanferkelkeule

- ☐ ☐ Römertopf
- ☐ ☐ Spanferkelrolle mit Beilage
- ☐ ☐ Schwärtelbraten mit Beilage
- ☐ ☐ Rindfleisch mit Meerrettich
- ☐ ☐ Schweinebraten mit Champignons
- ☐ ☐ Kasseler mit Sauerkraut

- ☐ ☐ Minihaxen mit Sauerkraut
- ☐ ☐ Mexicospieße
- ☐ ☐ Gefüllte Champignonköpfe
- ☐ ☐ Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel od. Hackepeter
- ☐ ☐ Rouladen mit Bratensoße
- ☐ ☐ gebratene Hackfleischbällchen
- ☐ ☐ Hähnchenkeulen
- ☐ ☐ Gefüllte Schnitzel
- ☐ ☐ Schweineschnitzel - paniert
- ☐ ☐ Putenschnitzel - paniert
- ☐ ☐ Hähnchenbrustnuggets
- ☐ ☐ Schweinelende mit Gemüse
- ☐ ☐ Rinderzunge mit Gemüse
- ☐ ☐ (frischer Spargel in der Saison)
- ☐ ☐ Schweinezunge mit Gemüse
- ☐ ☐ Entenbrust in Orangensoße
- ☐ ☐ Schweinemedaillons in Rahmsoße
- ☐ ☐ Hähnchenbrustfilet natur oder in Rahmsoße
- ☐ ☐ Putenbrustfilet natur oder in Rahmsoße

Alle Preise auf Anfrage!

Außerdem bieten wir Ihnen:

Präsentkörbe, Geschirr, Besteck
und Dekoration ...

Sättigungsbeilagen

- ☐ ☐ Kartoffeln
- ☐ ☐ Klöße
- ☐ ☐ Reis, Wildreis
- ☐ ☐ Nudeln
- ☐ ☐ Rosmarinkartoffeln
- ☐ ☐ Butterbohnen
- ☐ ☐ Mischgemüse
- ☐ ☐ Rotkohl
- ☐ ☐ Sauerkraut
- ☐ ☐ Mischpilze
- ☐ ☐ Rahmchampignons
- ☐ ☐ Blumenkohl - wahlw. mit Sauce Hollandaise
- ☐ ☐ Broccoli - wahlw. mit Sauce Hollandaise
- ☐ ☐ Soßen - je nach Fleischsorte

Salate

(Weitere Salate auf Anfrage!)

- ☐ ☐ Eiersalat
- ☐ ☐ Fleischsalat
- ☐ ☐ Geflügelsalat
- ☐ ☐ Schinken-Champignonsalat
- ☐ ☐ Heringssalat
- ☐ ☐ Kosakensalat
- ☐ ☐ Nudelsalat
- ☐ ☐ Kartoffelsalat
- ☐ ☐ Käsesalat
- ☐ ☐ Krautsalat
- ☐ ☐ Gurkensalat
- ☐ ☐ Schichtsalat
- ☐ ☐ Bunter Gemüsesalat
- ☐ ☐ Wellnesssalat mit Früchten und Dressing
- ☐ ☐ Obstsalat
- ☐ ☐ Meeresfrüchtesalat

Dessert

- ☐ ☐ Schokomousse
- ☐ ☐ Vanillemousse
- ☐ ☐ Früctemousse mit Früchten der Saison
- ☐ ☐ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ☐ ☐ Exotischer Früctecocktail
- ☐ ☐ Panna Cotta
- ☐ ☐ Crème brûlée
- ☐ ☐ Orangen-Walnuss-Tiramisu
- ☐ ☐ Petit Fours

☒ ☐ Bitte gewünschte Anzahl eintragen!

Bestell-Telefon: 035792-50235

www.fleischerei-wobser.de

Bestellschein

Name _____

Telefon 1 _____

Telefon 2 _____

Rechnung an: _____

Adresse: _____

Lieferung an: _____

Adresse: _____

Datum / Wochentag: _____

Uhrzeit: _____

Anlass der Feierlichkeit: _____

Erwachsene / Kinder: _____

Buffetaufbau: _____

Bedienung: _____

Bestellung (Verkäuferin) _____

Unterschrift (Kunde) _____

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen an.

Auszug aus den Geschäftsbedingungen
Um allen Kunden ein gleichmäßiges Preis-Leistungsverhältnis zu bieten, verstehen sich alle aufgeführten Preise als Abholpreise. Lieferservice ist möglich.

Anlieferung
Bei allen Lieferungen behalten wir uns eine Ankunft von +/-20 Min. zum vereinbarten Zeitpunkt aus personellen oder verkehrstechnischen Gründen vor. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferungen durch höhere Gewalt.

Geschirr und Leihgut
Die Anlieferung und die Abholung von Geschirr- und Leihgut wird gesondert berechnet. Es gilt die Fahrkostentabelle, bitte Platten im sauberen Zustand und das Leergut innerhalb von 5 Tagen zurückgeben. Geschirr und Leihgut bleibt unser Eigentum.

Zahlungsbedingungen
Um unnötigen Verwaltungsaufwand zu vermeiden, bitten wir um Barzahlung innerhalb von 10 Tagen.

Rücktritt
Aufträge können bis zu einem Warenwert von 500,- € bis spät. 4 Werktagen vor dem vereinbarten Termin kostenfrei abbestellt werden. Bei einem Warenwert über 500,- € werden die angefallenen Kosten ab dem Zeitpunkt der Bestellung in Rechnung gestellt. Für telefonische Bestellungen gelten ebenfalls unsere Geschäftsbedingungen. Bei Anfragen werden Ihnen diese auch zugeschickt.

Haftung
Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei eintretenden Schäden oder Verlusten wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.