

Frische, die man schmeckt!

www.fleischerei-wobser.de

Aus eigener Herstellung

Frische, die man schmeckt!



Tradition, Vergangenheit und Zukunft!

Die Fleischerei wurde 1928 gegründet & befindet sich seither über 4 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 & 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 & 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.



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

Fleischerei und Filiale ÖBling
Wittichenauer Straße 8 + 11
Tel.: 035792-50235

Filiale Wittichenau
Markt 13 - 16
Tel.: 035725-70266

Kalte Speisen

- ☐ ☐ Aufschnittplatte
- ☐ ☐ Käseplatte oder Käsebrett
- ☐ ☐ Rindercarpaccio „Cipriani“
- ☐ ☐ Antipasti-Platte
- ☐ ☐ Gemüseplatte mit Dip
- ☐ ☐ Tomate-Mozzarella
- ☐ ☐ Obstplatte mit Obst der Saison
- ☐ ☐ Obstetagere
- ☐ ☐ Hackepeter-Bällchen (500g)
- ☐ ☐ Hackepeter-Igel (300g)
- ☐ ☐ Brot
- ☐ ☐ Partybrötchen
- ☐ ☐ Brötchenkonfekt
- ☐ ☐ Butterröschen

Fingerfood

- ☐ ☐ Canapeés
- ☐ ☐ Blätterteighäppchen - versch. gefüllt
- ☐ ☐ Gefüllte Lachsrollchen
- ☐ ☐ Rauchlachs mit Wasabicreme im Glas
- ☐ ☐ Käsespieße mit Trauben, Oliven und Cocktailtomaten
- ☐ ☐ Obstspieße mit Obst der Saison
- ☐ ☐ Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- ☐ ☐ Gemüsespießchen
- ☐ ☐ Halbe gefüllte Eier - bunt garniert
- ☐ ☐ Gefüllte Schinkensäckchen
- ☐ ☐ Salatherzen-Häppchen
- ☐ ☐ Parmaschinken auf Honigmelone
- ☐ ☐ Belegte Brötchen

Suppen (Weitere Suppen auf Anfrage!)

- ☐ ☐ Karotten-Ingwersuppe
- ☐ ☐ Tomatencremesuppe
- ☐ ☐ Kürbiscremesuppe
- ☐ ☐ Blumenkohl-Kokossuppe
- ☐ ☐ Hochzeitssuppe
- ☐ ☐ Gulaschsuppe
- ☐ ☐ Soljanka

besondere Spezialitäten

- ☐ ☐ Rindslende mit Bratensoße
- ☐ ☐ Kalbsbraten mit Bratensoße
- ☐ ☐ Wildbraten vom Reh, Hirsch oder Wildschwein mit Wildsoße
- ☐ ☐ Gebackene Wachteln im Honigmantel
- ☐ ☐ Gänse- oder Entenkeule
- ☐ ☐ Ochsen-, Kalbs- und Schweinsbäckchen
- ☐ ☐ Saltimbocca
- ☐ ☐ Lammkeule

warme Spezialitäten aus dem Backofen

- ☐ ☐ vegetarisch gefüllte Zucchini
- ☐ ☐ Nudelgratin
- ☐ ☐ Kartoffelgratin
- ☐ ☐ mediterrane Gemüsepfanne
- ☐ ☐ Gemüseauflauf - versch. Sorten
- ☐ ☐ Nudel-Schinken-Auflauf
- ☐ ☐ Lasagne
- ☐ ☐ Lachsauflauf
- ☐ ☐ Zanderfilet mit Ofengemüse
- ☐ ☐ Lachsseite mit Zitrone & Gartenkräutern
- ☐ ☐ Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße
- ☐ ☐ Putenpfanne - versch. Varianten
- ☐ ☐ Curry, Rahm, Paprika
- ☐ ☐ Zitronenhähnchenpfanne
- ☐ ☐ Asiatische Hähnchen-Gemüse-Reispfanne

- ☐ ☐ Feuerfleisch
- ☐ ☐ Schweinekeule
- ☐ ☐ Schweineschulter
- ☐ ☐ Pute / Truthahn gebacken
- ☐ ☐ Spanferkel
- ☐ ☐ Spanferkelkeule
- ☐ ☐ Schweinekammsteaks gebacken
- ☐ ☐ Spanferkelrolle
- ☐ ☐ Schweinerückensteaks auf pikantem Paprikagemüse
- ☐ ☐ Schweinebraten mit Champignons
- ☐ ☐ Kasselerbraten mit Sauerkraut
- ☐ ☐ Rindfleisch mit Meerrettich
- ☐ ☐ Minihaxen
- ☐ ☐ Hähnchen-Curry-Spieße
- ☐ ☐ Gefüllte Champignonköpfe
- ☐ ☐ Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel oder Hackepeter

- ☐ ☐ Rouladen mit Bratensoße
- ☐ ☐ gebratene Hackfleischbällchen
- ☐ ☐ Hähnchenkeulen
- ☐ ☐ Gefüllte Schnitzel
- ☐ ☐ Partyschnitzel
- ☐ ☐ Schweineschnitzel - paniert
- ☐ ☐ Putenschnitzel - paniert
- ☐ ☐ Hähnchenbrustnuggets
- ☐ ☐ Schweinelende mit Gemüse
- ☐ ☐ Rinderzunge mit Gemüse
- ☐ ☐ Entenbrust in Orangensoße
- ☐ ☐ Schweinemedallions in Rahmsoße
- ☐ ☐ Hähnchenbrustfilet in Kräuterrahmsoße
- ☐ ☐ Putenbrustfilet in Rahmsoße

Außerdem bieten wir Ihnen:

Präsentkörbe, Geschirr, Besteck & Dekoration

Alle Preise auf Anfrage!

Sättigungsbeilagen

- ☐ ☐ Klöße
- ☐ ☐ Kartoffeln
- ☐ ☐ Reis, Wildreis
- ☐ ☐ Gemüserveis
- ☐ ☐ Nudeln
- ☐ ☐ Rosmarinkartoffeln
- ☐ ☐ Butterbohnen
- ☐ ☐ Mischgemüse
- ☐ ☐ Möhren-Ingwer-Gemüse
- ☐ ☐ Kohlrabi-Kurkuma-Gemüse
- ☐ ☐ Ratatouille
- ☐ ☐ Rotkohl
- ☐ ☐ Sauerkraut
- ☐ ☐ Rahmchampignons
- ☐ ☐ Blumenkohl - wahlw. mit Sauce Hollandaise
- ☐ ☐ Broccoli - wahlw. mit Sauce Hollandaise
- ☐ ☐ frischer Spargel - in der Saison
- ☐ ☐ Soßen - je nach Fleischsorte

Salate (Weitere saisonbedingte Salate auf Anfrage!)

- ☐ ☐ Eiersalat
- ☐ ☐ Fleischsalat
- ☐ ☐ Geflügelsalat
- ☐ ☐ Schinken-Champignonsalat
- ☐ ☐ Heringssalat
- ☐ ☐ Nudelsalat
- ☐ ☐ Kartoffelsalat
- ☐ ☐ Käsesalat
- ☐ ☐ Krautsalat
- ☐ ☐ Gurkensalat
- ☐ ☐ Schichtsalat
- ☐ ☐ Bunter Gemüsesalat
- ☐ ☐ Wellnessalat mit Früchten und Dressing
- ☐ ☐ Obstsalat
- ☐ ☐ mediterraner Spaghettisalat
- ☐ ☐ Curry-Cous-Cous-Salat
- ☐ ☐ Rote-Bete-Salat
- ☐ ☐ verschiedene Blattsalate mit Dressing

Dessert

- ☐ ☐ Schoko-Mousse
- ☐ ☐ Vanille-Mousse
- ☐ ☐ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ☐ ☐ Exotischer Früchtecocktail
- ☐ ☐ Tonkabohnen-Panna Cotta
- ☐ ☐ Crème brûlée
- ☐ ☐ Orangen-Walnuss-Tiramisu
- ☐ ☐ Limetten-Joghurt-Mousse

☒ ☐ Bitte gewünschte Anzahl eintragen!

Bestell-Telefon: 035792-50235

Bestellschein

Name _____

Telefon 1 _____

Rechnung an: _____

Adresse: _____

Lieferung an: _____

Adresse: _____

Datum / Wochentag: _____

Uhrzeit: _____

Erwachsene / Kinder: _____

Buffetaufbau: _____

Bestellung (Verkäufer/in) _____

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. Ihre Bestellung und alle darauf bezüglichen Angaben werden vertraulich behandelt.

Anlieferung

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

Reklamation

Reklamationen jeglicher Art sind unverzüglich mitzuteilen. Zu beanstandende Speisen müssen gekühlt am nächsten Werktag vorgezeigt werden, ansonsten erlischt jeglicher Anspruch auf Reklamation. Sollte der persönliche Geschmack nicht getroffen sein, ist dies leider kein Grund für eine Beanstandung.

Geschirr und Leihgut

Die Anlieferung von Geschirr- und Leihgut wird gesondert berechnet. Es gilt die Fahrkostentabelle. Bitte die 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. Bei einem Warenwert ab 1000,- € behalten wir uns eine Anzahlung von 50% vor.

Rücktritt

Aufträge können bis zu einem Warenwert von 500,- € bis spät. 7 Werktage vor dem vereinbarten Termin kostenfrei abbestellt werden. Bei einem Warenwert über 500,- € werden die angefallenen Kosten +20 % des zu erwartenden Rechnungspreises 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.