



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Herzlich Willkommen beim Partyservice Josef Jansen

Ihr verlässlicher Partner für Ihre Veranstaltung, ob private Feier,
Firmen- oder Vereinsveranstaltungen.

Vom Partyservice, Service vor Ort, vom Geschirr bis zur Dekoration
bieten wir auf Wunsch alles aus einer Hand.

Lassen Sie sich von unserer Qualität und Vielfalt überzeugen,
erste Eindrücke haben Sie vielleicht schon durch unsere Webseite
www.jansen-schlemmerhimmel.de vermittelt bekommen.

Auf den weiteren Seiten können Sie sich umfassend über unsere
vielfachen Möglichkeiten informieren – gerne beraten wir Sie dabei
persönlich, individuell und unverbindlich.

Ihr Fleischermeister Josef Jansen



Unser Team





teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Wir stellen uns vor

Catering – Partyservice – Imbisswagen



Josef Jansen
Hauptstraße 30
41372 Niederkrüchten

Tel .02163/81147
Fax 02163/5787689
Mobil 0170/1565676

E-Mail: info@jansen-schlemmerhimmel.de

Homepage: www.jansen-schlemmerhimmel.de

**Als Fleischerfachbetrieb haben wir uns im Bereich
Catering, Partyservice, Imbisswagen spezialisiert.**

**Alle Fleisch- und Wurstspezialitäten werden im eigenen Hause hergestellt.
Wir garantieren somit immer höchste Qualität zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis.**

Zusätzliche Serviceleistungen

Zum Partyservice bieten wir Ihnen zusätzlich an:

Verleih von Tellern und Bestecken
Getränke mit und ohne Bewirtung
Die Anmietung von Räumlichkeiten
Partyzeltverleih, Dekorationen
Verleih von Tischen, Stühlen, Bänken und Stehtischen
Holzkohlengrill und Riesenpfannen
Kühlwagen
Alleinunterhalter
Bedienung

Gerne beraten wir Sie dabei persönlich, individuell und unverbindlich.



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Alles auf einen Blick

Herzlich Willkommen.....	Seite 1
Wir stellen uns vor – zusätzliche Serviceleistungen.....	Seite 2
Alles auf einen Blick.....	Seite 3
Für den Empfang.....	Seite 4
Brunch.....	Seite 5
Vorspeisen.....	Seite 6
Suppenauswahl.....	Seite 7
Diverse Schweinebraten.....	Seite 8
Rustikales vom Schwein.....	Seite 9
Edles vom Schwein.....	Seite 10
Edles vom Rind.....	Seite 11
Edles vom Kalb – Edles vom Lamm.....	Seite 12
Edles vom Geflügel.....	Seite 13
Edles vom Wild.....	Seite 14
Hausmannskost.....	Seite 15
Beilagen (Nudeln, Kartoffeln, Reis).....	Seite 16
Nudelgerichte, Brot, Brotbeilagen.....	Seite 17
Gemüsebeilagen.....	Seite 18
Salat-Buffer.....	Seite 19
Käse-Buffer.....	Seite 20
Desserts-Buffer.....	Seite 21
Fisch-Buffer.....	Seite 22
Holzkohlengrill-Buffer.....	Seite 23
Spanferkel am Stück.....	Seite 24
Spezialitäten zu Ihrem Oktoberfest.....	Seite 25
Rustikales Bauern-Buffer.....	Seite 26
Italienisches Buffet.....	Seite 27
Gourmet-Buffer.....	Seite 28
Imbisswagen Catering (neu!).....	Seite 29
Imbisswagen-Catering Spezial (neu!).....	Seite 30

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Für den Empfang

Canapees mit Fischspezialitäten z.B.:

Räucherlachs, Forellenfilet, Matjes auf Schwarzbrot

Canapees mit Aufschnittspezialitäten z.B.:

Roastbeef, Salami, Schweinebraten, Gekochter Schinken,

Roher Schinken, Rauchfleisch, Frischwurstaufschnitt

Canapees mit Käsespezialitäten z.B.:

Camembert, Gouda, Leerdamer, Butterkäse, Streichkäse

Belegte ½ Brötchen wie oben zusätzlich mit Mett

Fingerfood am Splesschen:

Hähnchenfilet, Putenbrust mit Ananas und Bacon, kleine Puten oder panierte Schweineschnitzel, Hähnchenunterkeulen, Pfefferbeisser, kleine Partyfrikadellen, Cevapcici mit Cocktailtomaten und Gurken, Tomaten-Mozarell Käsepicker mit Gurke oder Früchten

Fingerfood im Gläschen:

Geflügelcocktail, Krabbenscocktail, Bauernsalat, Tomaten-Mozarella, div.Desserts – Blechkuchen siehe separate Desserts-Buffer auf Seite 21

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Brunch

Aufschnittplatte mit Frischwurstaufschnitt

Aufschnittplatte mit Bratenspezialitäten

Aufschnittplatte mit rohem und gekochtem Schinken

Käseplatte mit diversen Käsesorten

Fischplatte mit frischen und geräucherten Spezialitäten

Rührei auf Wunsch mit gekochtem Schinken

Gekochte Eier

Nürnberger und Bacon

Brotaufstriche wie Konfitüren – Krautsorten - Frischkäse

Verschiedene Müsli und Joghurtsorten

Verschiedene Brotsorten / Motivbrot

Butter und Margarineplatte

Verschiedene Suppen siehe Suppenauswahl Seite 7

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



SchlemmerCatering

teuflich gut!
JANSEN'S
SchlemmerHimmel



Vorspeisen

Vitello Tonnato

Antipasti

Schinkenspargelröllchen

Roastbeefröllchen oder Roastbeefplatte

Melonenschiffchen

Tomaten-Mozarella-Basilikum

Pochierter Lachs mit Sahnemerrettich und Preiselbeeren

Fischplatte mit geräucherten Fischspezialitäten

Käseplatte mit diversen Spezialitäten



Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Suppen in großer Auswahl

Fleischsuppen:

Gyrossuppe

Gulaschsuppe

Hühnersuppe mit Einlage

Rindfleischsuppe mit Einlage

Gemüsesuppen:

Minestrone

Erbsensuppe

Zwiebelsuppe

Tomatensuppe

Spargelcremesuppe (Saison)

Käse/Kartoffelsuppen:

Käse-Lauchsuppe

Kartoffel-Käsesuppe

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Gefüllte Schweinebraten

(Lummer oder Nacken auf Wunsch)

Spiessbraten mit Mett und Zwiebeln

Hawaiibraten mit Mett und Früchten

Jägerbraten mit Mett und Champignons

Zigeunerbraten mit Mett, Zwiebeln und Paprika

Italienischer Braten mit Blattspinat, Tomaten und Gorgonzola

Griechischer Rahmbraten mit Mett, Paprika, Oliven und Schafskäse

Gepökelte Schweinebraten

(Lummer oder Nacken auf Wunsch)

Kasselerbraten in einer feinen Bernaise- oder Hollandaisesoße

garniert mit Ananas und Kirschen

Burgunderrahmbraten mit Rotweinsauce garniert mit Pfifferlingen

Bernaisebraten in einer feinen Soße garniert mit Ananas und Kirschen

Pfefferrahmbraten in einer Pfeffer-Cognac-Rahmsauce garniert mit frischen Paprika

Schlemmerbraten in einer köstlichen Hollandaise garniert mit Pfirsichfilets und Kirschen

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



SchlemmerCatering

teuflisch gut!
JANSEN'S
SchlemmerHimmel



Rustikales vom Schwein

Räuberfleisch

Krustenbraten

Kasselerbraten

Gebackene Haxen

Gekochtes Eisbein

Gebackene Rippchen

Zigeunertopf mit frischen Paprika

Jägertopf mit frischen Champignons

Zwiebelbraten mit gedünsteten Zwiebeln

Schweinbraten in einer Rahmsoße (auf Wunsch mit Champignons)

Prager Schinken*

Gebackener Schinken*

Gebackenes Spanferkel*

*diese Braten können durch uns vor Ort aufgeschnitten und serviert werden.

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Edles vom Schwein

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Schweinefilet in Zwiebelrahmsauce

Schweinefilet in Pfeffer-Cognacsauce

Schweinefilet in einer Champignon-Rahmsauce

Schweinefilet Milano mit Tomate und Mozzarella

Schweinefilet mit Kräutern der Provence überbacken mit Käse

Schweinefilet mit gebratenen Champignons in einer Hollandaise

Zusätzliche Empfehlungen:

Verschiedene Beilagen auf den Seiten 16 – 18

sowie Salat-Bufferet S.19, Käse-Bufferet S.20, Desserts-Bufferet S.21

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Edles vom Rind

Sauerbraten

Sauerbratengulasch

Rheinischer Sauerbraten (mit Rosinen)

Rinderrouladen mit Gurken und Bacon

Rinderrouladen mit Zwiebeln und Bacon

Rindergulasch

Rindergeschnetzeltes in einer Pfeffer-Cognacsoße

Burgunderrinderbraten aus der Hüfte in einer Rotweinrahmsoße

Rinderpfefferbraten aus der Hüfte in einer pikanten Pfeffer-Cognacsoße

Rinderbraten aus der Hüfte in einer Rahmsoße (auf Wunsch mit Champignons)

Tafelspitz (gekocht) mit Meerrettich- oder Senfsoße

Zusätzliche Empfehlungen:

Verschiedene Beilagen auf den Seiten 16 – 18

Sowie Salat-Buffer S.19, Käse-Buffer S.20, Desserts-Buffer S.21

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



SchlemmerCatering

teuflisch gut!
JANSEN'S
SchlemmerHimmel



Edles vom Kalb

Kalbslende in einer Pfeffersoße

Kalbslende in einer Champignonrahmsoße

Kalbsbraten in einer Rahmsoße

Kalbsbraten in einer feinen Rahmsoße mit Kräutern der Provence

Kalbsrouladen mit Spinat und Mozzarella in einer Tomaten-Basilikumsoße

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Spargel in einer Pilzrahmsoße

Geschmorte Kalbshaxe (Osso Bucco) auf feinem Gemüsebeet

Edles vom Lamm

Geschmorte Lammkeule in einer Rahmsoße

Lammgeschnetzeltes nach Gyrosart mit Käse überbacken

Lammrücken in einer feinen feine Rahmsoße mit Kräutern der Provence

Ganzes gebackenes Lamm*

*Das Lamm kann von uns vor Ort aufgeschnitten und serviert werden.

Zusätzliche Empfehlungen:

Verschiedene Beilagen auf den Seiten 16 – 18

Sowie Salat-Buffer S.19, Käse-Buffer S.20, Desserts-Buffer S.21

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Edles vom Geflügel

Grillhähnchen

Gebackene Hähnchenkeulen

Hähnchenfilet in einer Pfefferrahmsoße

Hähnchenfilet in einer Rahmsoße (auf Wunsch mit Champignons)

Putengulasch in einer Bernaisesoße

Putenbraten in einer Geflügelrahmsoße

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Paprika

Putengeschnetzeltes mit Früchten in einer Curryrahmsoße

Gänsekeule in einer Geflügelrahmsoße oder Orangerahmsoße

Geflügelgeschnetzeltes mit Spargel, Champignons in einer Weisweinssoße

Zusätzliche Empfehlungen:

Verschiedene Beilagen auf den Seiten 16 – 18

sowie Salat-Bufferet S.19, Käse-Bufferet S.20, Desserts-Bufferet S.21

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



SchlemmerCatering

teuflich gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel



Edles vom Wild

Rotwild

Rehkeule mit Preiselbeer-Rahmsoße

Rehgeschnetzeltes mit Preiselbeer-Rahmsoße

Hirschbraten in einer Kräuterrahmpilzsoße

Zartes Hirschragout mit Kräuterrahmpilzen

Schwarzwild

Wildschweinkeule in einer Burgunder-Rahmsoße

Wildschweingulasch in einer Burgunder-Rahmsoße

Ganzes gebackenes Wildschwein (in der Jagdsaison)*

*Das Wildschwein kann durch uns vor Ort aufgeschnitten und serviert werden.

Zusätzliche Empfehlungen:

Verschiedene Beilagen auf den Seiten 16 – 18

sowie Salat-Buffer S.19, Käse-Buffer S.20, Desserts-Buffer S.21

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Hausmannskost

Kohlrouladen

Frische Bratwurst

Hausgemachte Frikadellen

Leberkäse

Panhas (Tüt)

Bolognese

Chili con Carne

Grünkohl mit Mettwurst

Sauerkraut

Rahmporree

Rahmwirsing

Rahmkohlrabi

Möhrengemüse

Rotkohl mit Zwiebel und Apfel

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflich gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Beilagen

Reis:

Curryreis
Basmatireis
Gemüsereis

Nudeln:

Butterspätzle
Schupfnudeln
Grüne Bandnudeln
Weisse Bandnudeln
Spaghetti
Gnocchi

Aus der Friteuse:

Pommes Frites*
Kroketten*

*Werden immer frisch vor Ort zubereitet!

Kartoffelvariationen:

Salzkartoffeln
Bouillonkartoffeln
Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin
Kartoffelknödel
Semmelknödel

Kartoffelpüree (auf Wunsch mit Zwiebeln)
Folienkartoffeln (auf Wunsch mit Kräuter-Quark-Dip)

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflich gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Nudelgerichte

Lasagne

Tortellini in einer Käse-Schinkensoße

Tortellini in einer Tomaten-Basilikumsoße

Weisse Bandnudeln mit Lachs in einer Safransoße

Weisse Bandnudeln mit Räucherlachs in einer Weissweinssoße

Brot (incl. Körbchen)

Motivbrot

Partybrötchen

Baguette verschiedene Sorten

Weissbrot, Rosinenbrot, Graubrot, Vollkornbrot usw.

Laugenbrezeln und Laugenstangen

Brotbeilagen

Kräuterbutter

Paprikabutter

Griebenschmalz

Knoblauch-Dip

Curry-Dip

Toscana-Dip

Tzatziki

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Gemüsebeilagen

Erbsen

Broccoli

Grünkohl

Rosenkohl

Blumenkohl

Rahmporree

Rahmwirsing

Rahmkohlrabi

Möhrengemüse

Fingermöhrrchen

PrinCESSböhnchen

Spargel (Saison)

Rahmchampignons

Gedünstete Zwiebeln

Rotkohl mit Zwiebeln und Äpfeln

Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln

Spargel (Saison)

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflich gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Salat-Buffer

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat mit und ohne Sahne
Reis-Thunfischsalat
Broccoli-Schinkensalat
Hirtensalat mit Schafskäse
Mediterraner Nudelsalat
Waldorfsalat
Mexikosalat

Tomatensalat
Gurkensalat
Bohnensalat (gelb oder grün)
Feldsalat

Gemischte Salatplatte mit separaten Dressings nach Wahl z.B.
Kräutervinegrette, Joghurtdressing, Cocktailsoße, Speck-Croutons-Dressing

Fleischsalat
Geflügelsalat
Rindfleischsalat

Matjessalat
Krabbensalat
Göteborger Heringstopf

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Käse-Buffer

Gemischte Käseplatten nach Ihrer Wahl

Holländischer Gouda

Burländer

Leerdamer

Fol Epi (nussig mild)

Frischkäse

Nuss-Schnittlauchrolle

Nuss-Pfefferrolle

Rumtorte

Blauschimmelkäse

Baby Bel

Käsebällchen

Tortenbrie

Saint Albray

Mozarellabällchen

Auf besonderen Wunsch ist Vieles mehr möglich!

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Desserts-Buffer

Tiramisu

Weincreme

Herrencreme

Amarettocreme

Mousse au Chocolat

Mousse von Erdbeeren

Schwarzwälder Kirschquark

Quark mit Früchten nach Wahl

Rote Grütze

Apfelsinencharlott

Obstsalat mit frischen Früchten

Frische Erdbeeren mit Sahne (Saison)

Obstbrett mit verschiedenen Sorten

Alle Desserts können wahlweise in kleinen Gläschen oder in großen Schüsseln geliefert werden.

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflich gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Fisch-Buffer

Fischplatten nach Ihrer Wahl



Räucherlachs
Graved Lachs mit Dill
Ganzer pochierter Lachs

Räucheraal
Schillerlocken
Geräucherter Heilbutt
Geräucherte Forellenfilets

Makrelenfilets in verschiedenen Würzungen

Gambas in Knoblauchöl

Frische Matjes (Saison)

Fischsalate siehe Seite 19

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



SchlemmerCatering

teuflich gut!
JANSEN'S
SchlemmerHimmel



Holz Kohlengrill- Buffet

auf Wunsch grillen wir für Sie

Vom Schwein

Koteletts, Lummersteaks, Bauchfleisch, dicke Rippe, Spare Rips, Schaschlikspiesse, Paprikaspiesse, Gyrosspiesse, Rouladenspiesse, Grillwurst und Krakauer

Vom Rind

Hüftsteaks, Roastbeef, Cevapcici

Vom Lamm

Lammsteaks vom Rücken, Koteletts, Lammcarree, Lammspiesse

Vom Geflügel

Hähnchenfiletspiesse, Putenspiesse mit Ananas,
Hähnchen- und Putenschnitzel mit verschiedenen Würzungen

Vom Fisch

Lachssteaks mit frischen Kräutern in Alufolie,
Lachssteaks mit frischem Gemüse in Alufolie.

Wir liefern selbstverständlich passende Grillsoußen und Dips

Aus der Friteuse

Pommes Frites und Kroketten

Aus der Riesenpfanne

Bratkartoffeln, Champignons, Pfannengemüse

Salat-Buffet nach Wahl siehe Seite 19

Käse-Buffet nach Wahl siehe Seite 20

Desserts-Buffet nach Wahl siehe Seite 21

Brot- und Butterauswahl siehe Seite 17

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Service-Leistungen auf Seite 2 unten!



teuflich gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Spanferkel am Stück gebacken

Wird auf Wunsch vor Ort aufgeschnitten und serviert.



Unsere Empfehlung dazu

Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Sauerkraut, Senf

Salat-Buffer siehe Seite 19

Käse-Buffer siehe Seite 20

Desserts-Buffer siehe Seite 21

Brot- und Butterauswahl siehe Seite 22

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Bayrische Spezialitäten zu Ihrem Oktoberfest

Spanferkel

Grillhähnchen

Schweinshaxen

Gebackener Leberkäse

Haxengulasch

Wies'n Burger

Weisswürste

Bayrischer Kartoffelsalat

Krautsalat auf Wunsch mit Kümmel

Kartoffelpüree

Röstkartoffeln

Sauerkraut

Mittelscharfer und süßer Senf

Frische Laugenbrezel aus unserem Brezelbackautomat

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



SchlemmerCatering

teuflich gut!
JANSEN'S
SchlemmerHimmel



Rustikales Bauern-Buffer

Krustenbraten auf Wunsch mit gedünsteten Zwiebeln

Schweinerahmgeschnetztes auf Wunsch mit frischen Champignons

Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

Butterspätzle

2 Salate aus unserem Salat-Buffer auf Seite 19

Brot- und Butterauswahl siehe Seite 17

Preis bis 30 Personen pro Person 12,50€

Preis 31 – 60 Personen pro Person 12,00€

Preis ab 61 Personen pro Person 11,00€

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Italienisches Buffet

Minestrone

Antipasti

Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Tomaten-Mozarella-Basilikum

Lasagne

Tortellini in einer Käse-Schinkensoße

Tortellini in einer Tomaten-Basilikumsoße

Ciabatta

Toskanische Lammkeule

Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxe) auf feinem Gemüsebeet

Kalbsrouladen mit Spinat und Mozarella in einer Tomaten-Basilikumsoße

Italienischer Braten mit Blattspinat, Tomaten und Gorgonzola (Füllung)

Mediterraner Nudelsalat

Tiramisu

Preis ab 61 Personen pro Person 20,00€

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



Gourmet-Bufferet

Rindfleisch- oder Hühnersuppe mit Einlage

Fischplatte mit geräucherten und frischen Fischspezialitäten

Brot- und Butterauswahl siehe Seite 17

Rinderhüftbraten in einer feinen Pfeffer-Cognacsoße

Hähnchenfilets in einer feinen Rahmsauce auf Wunsch mit Champignons

Schlemmerbraten garniert mit Pfirsichfilets und Kirschen

Butterspätzle
Kartoffelgratin

Salat-Bufferet nach Wahl siehe Seite 19

Gemüsebeilagen nach Wahl siehe Seite 18

Käse-Bufferet nach Wahl siehe Seite 20

Desserts-Bufferet siehe Seite 21

Preis bis 30 Personen pro Person 22,00€

Preis 31 – 60 Personen pro Person 21,00€

Preis ab 61 Personen pro Person 19,50€

Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Serviceleistungen auf Seite 2 unten!



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Imbisswagen-Catering

Als preiswerte Alternative zu unserem umfangreichen Partyservice bieten wir Ihnen den mobilen Fleischerimbiss an (Stromanschluss 32 Ampere muss vorhanden sein). Auch hier überzeugen wir durch Qualität zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis. Wurst- und Fleischwaren werden im eigenen Hause hergestellt.

Folgende Speisen können wir in unserem Imbisswagen anbieten:

Verschiedene Suppen siehe Seite 7

Currywurst, Bratwurst, Krakauer, Jägerwurst, Zigeunerwurst, Fleischrolle, Bamischeibe
Spiessbraten, Räuberfleisch, Gyros, Panhas, Schnitzel, Frikadellen, Bernaisebraten, Putengeschnetzeltes
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Butterspätzle, Kroketten, Kartoffelspalten, Reibekuchen

Salat-Bufferet siehe Seite 19

Pauschal-Angebot Festpreis für bis zu 100 Personen 800,00 €

für jede weitere Person berechnen wir 8,00 €

z.B. 1 Suppe nach Wahl
2 Fleischgerichte nach Wahl
2 Beilagen nach Wahl
3 Salate aus dem Salat-Bufferet
sowie passende Soßen und Mayonnaise

Die Größe und Ausstattung des Imbisswagens richtet sich nach der Personenzahl. Das Angebot gilt für den Kreis Viersen und Mönchen-Gladbach. Weitere Regionen auf Anfrage.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich auf unsere Brot- und Butterauswahl S.17, sowie unser Käse-Bufferet S.20 und Desserts-Bufferet S.21 zurückgreifen.



teuflisch gut!

JANSEN'S
SchlemmerHimmel

SchlemmerCatering



Imbisswagen-Catering Spezial

Als preiswerte Alternative zu unserem umfangreichen Partyservice bieten wir Ihnen den mobilen Fleischerimbiss an (Stromanschluss 16 Ampere muss vorhanden sein). Auch hier überzeugen wir durch Qualität zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis. Wurst und Fleischwaren werden im eigenen Hause hergestellt.

Folgende Speisen können wir in unserem Spezial-Imbisswagen anbieten:

Verschiedene Suppen siehe Seite 7

Grillhähnchen, Hähnchenspiess, Spiessbraten vom Schweinenacken, Spanferkelspezialitäten, Braten vom Rind, Gyrosfleisch, Haxen, Spare Rips, verschiedene Bratwürste

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Folienkartoffel, Kartoffelspalten

Salat-Bufferet siehe Seite 19

Pauschal-Angebot Festpreis für bis zu 100 Personen 1000,00 €

für jede weitere Person berechnen wir 10,00 €

z.B. 1 Suppe nach Wahl
2 Fleischgerichte nach Wahl
2 Beilagen nach Wahl
3 Salate aus dem Salat-Bufferet
sowie passende Soßen und Mayonnaise

Bei diesem Angebot kommt unser Spezial-Imbisswagen zum Einsatz. Das Angebot gilt für den Kreis Viersen und Mönchen-Gladbach. Weitere Regionen auf Anfrage.

Auf Wunsch können Sie zusätzlich auf unsere Brot- und Butterauswahl S.17 sowie unser Käse-Bufferet S.20 und Desserts-Bufferet S.21 zurückgreifen.