

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks,

in diesem Journal stellen wir Ihnen unser weitreichendes Partyservice-Angebot vor. Wir liefern Ihnen leckeres Essen für jede Gelegenheit. Ob Frühstück, Snacks, Häppchen, kalte Platten, Suppen, Desserts oder ganze Büffets: Ihren Gästen wird es schmecken.

Aus unserer eigenen Hausschlachtung stammt das Fleisch von verantwortungsvollen Landwirten mit Höfen am Niederrhein, die Weidehaltung oder Strohviehhaltung betreiben - weil bei uns das Tierwohl gelebt wird.

Schauen Sie einfach mal rein und lassen Sie sich inspirieren. Gerne beraten wir Sie bei der Speisenauswahl und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Herzlichst

Fleischermeister Wilhelm Tepasß & Team



### Sensation: Menüs und Büffets von der Fleischerei Tepasß munden allen!

Lesen Sie das komplette Angebot im Innenteil. →



Feines vom Fleischer für die kleine Grillparty, das Familientfest oder die große Vereinsfeier



Fingerfoodspeisen, Canapes und Vorspeisen lassen sich auch gut miteinander kombinieren.



#### Frühstück & Brunch

##### Klassisch Plus 2024

Brot, Brötchen, Wurst, Schinken, Mett, Käse, Konfitüre, Rührei mit Bacon, Frucht-Joghurt, Tomate-Mozzarella, Balsamico

☺ ab 20 Personen ..... pro Person: 13,20 €

##### Extra-Brunch 2024

Brot, Brötchen, Wurst, Schinken, Mett, Käse, Lachs und Garnelen, Dip, Rührei mit Bacon, Konfitüre, Joghurt, Obstsalat, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, Balsamico, Sonntagssuppe mit guter Einlage, Frikadellen, Mini-Schweine- und Hähchenschnitzel, Dip

☺ ab 20 Personen ..... pro Person: 20,00 €

#### Vorspeisen

Roastbeefröllchen	1,80 €/Stck.
Bratenröllchen	1,65 €/Stck.
Schinkenspargelröllchen	2,20 €/Stck.
Hausgemachter Schinken auf Melone	1,85 €/Stck.
Tomate-Mozzarella mit Balsamico	1,45 €/Stck.
gefüllte Eier	1,00 €/Stck.
Geflügel-Fruchtcocktail	5,85 €/Port.
Shrimps-Spargelcocktail	5,85 €/Port.
Garnelenspieß	3,90 €/Stck.
Fischplatte gemischt (Forelle, Lachs, Matjes, Garnelen), Sahnemeerrettich, Brot und Butter	8,50 €/Port.
Lachsplatte mit Dip	6,25 €/Port.
Anti-Pasti-Platte gemischt (150g)	6,55 €/Port.
Rohkostsalat mit Dressing	5,50 €/Port.

#### Canapés und mehr ...

Canapé mit Lachs	
Canapé mit Forelle	3,50 €/Stck.
Canapé mit Roastbeef	
Canapé mit Schweine-Braten	
Canapé mit Putenbrust	
Canapé mit Schinken	
Canapé mit Schweinefilet	
Canapé mit Käse	
Canapé mit Mett	2,35 €/Stck.
1/2 belegte Brötchen mit:	
• Wurst/Käse/Schinken/Ei	
• Tomate-Mozzarella	1,45 €/Stck.
• mit Fisch	2,50 €/Stck.
• Bauernbaguettcanapé, gut belegt	1,85 €/Stck.
Mini-Burger mit Schwein/Geflügel/Frikadellen	2,90 €/Stck.

#### Fingerfood

Garnelen am Spieß, Mini-Frühlingsröllchen, Geflügel am Spieß, Mini-Schweineschnitzel, Mini-Geflügelschnitzel, Mini-Frikadelle, Bauerncanapes belegt, Mini-Schinken & Melone, Tomate-Mozzarella, Trauben-Käsespieß, Hirtensalat, Anti-Pasti, Mini-Brötchen mit verschiedenen Dips und Kräuterbutter

☺ ab 25 Personen ..... pro Person: 19,90 €

#### Fleischerei und Party-Büffet-Service Wilhelm Tepasß

Pastor-Wolf-Str. 44 · 46487 Wesel-Büderich  
Telefon 0 28 03/3 36 · Telefax 0 28 03/83 51  
E-Mail: fleischerei-tepass@t-online.de  
Internet: www.fleischerei-tepass.de

##### Öffnungszeiten

Mo - Fr 7:00-12:30 und 15:00 -18:00 Uhr  
Sa 6:00-12:30 Uhr

Montagnachmittag geschlossen


Büffet-Lieferung und Essensbesprechung nach Terminvereinbarung!




Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie jederzeit bei unserem Personal. Bitte sprechen Sie uns an.

# BÜFFETVORSCHLÄGE


## 2401 Schnitzelbuffet

- Schweineschnitzel, Geflügelschnitzel, kleine Frikadellen
  - Pusztasoße, Champignonrahmsöße
  - Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
  - gemischte Salatplatte, Gemüseauswahl
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 16,20 €**


## 2402 Die Fete

- Currywurst, kleine Schweineschnitzel
  - kleine Frikadellen, Geflügelcrossies
  - Geschnetzeltes nach "Gyros-Art" mit Tzaziki
  - Schmorke, Kartoffelgratin
  - Krautsalat, Hirtensalat, Kaisergemüse
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 16,00 €**


## 2403 Party 2024

- Gyros aus der Putenkeule mit Tzaziki
  - kleine Fleischspieße in Schaschliksoße
  - Schinkenkrustenbraten, Schmorzwiebeln
  - Bratkartoffeln, Djuwetsch-Reis
  - gemischte Salatplatte und Gemüseauswahl
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 15,40 €**


## 2404 Party-Büffet

- Paprikabraten aus dem Schweinekamm
  - Rindergeschnetzeltes in Rahm und Pilzen
  - Putenoberkeule in Zwiebelrahmsöße
  - Schmorke, Kartoffelgratin, Pasta
  - Saisongemüse und Salat
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 15,00 €**

## 2405 Das rustikale Büffet


- Schinkenkrustenbraten mit Röstzwiebeln
  - Rahmgeschnetzeltes, kleine Frikadellen, Hähnchen-Schnitzel
  - Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle
  - Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 16,20 €**

## 2406 Kalt & Rustikal


- Kleine Frikadellen, Hähnchenbollen
  - kleine Schweine- und Hähnchen-Schnitzel
  - kleine Balkan-Mettenden, Lufttrockene Mettwurst, Hausmacher-Schinken
  - Mett mit Zwiebeln, leckere Käseplatte
  - Anti-Pasti, Nudelsalat mediteran
  - Kartoffelsalat klassisch
  - Baguette und Partybrötchen, Kräuterbutter, Aioli
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 18,00 €**




## 2407 Jetzt wird's deftig

- Kasslernackenbraten
  - geräucherte Mettwurstchen
  - Musmettwurst
  - Grünkohl "Niederrheinischer Art"
  - Stampfkartoffeln und Sauerkraut
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 12,80 €**


## 2408 Kleines Fest

- Rinderrouladen in Soße
  - Hähnchenfilet auf Paprikarahm
  - Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Rahm
  - Schmorke, Spätzle, Röstinchen
  - gut sortierter Gemüsetopf, Sauce Hollandaise
  - Rohkostsalate mit Dressing
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 18,50 €**


## 2409 Fein & Grob

- Geflügelgeschnetzeltes mit Rahm und Champignons
  - kleine Fleischspießchen in pikanter Schaschliksoße
  - Kräuterbutterkartoffeln, Bandnudeln
  - gut sortierter Gemüsetopf
  - gemischte Salatplatte
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 15,90 €**


## 2410 Am Niederrhein

- Rindersauerbraten in Soße
  - deftige Karbonaden (ohne Knochenanteil)
  - Salzkartoffeln, Kartoffelklöße
  - Rotkohl, Speckrosenkohl
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 15,80 €**


## 2411 Das Fest

- Lachs mild geräuchert, Garnelenspieße
  - Sahnemeerrettich, Anti-Pasti-Auswahl
  - Mini-Brötchen, Aioli, Paprika-Käsecreme
  - Rohkostsalate, Dressings
  - Kleine Rindsrouladen in dunkler Soße
  - Kalbsfleischstreifen mit Champignons in Weißweinsöße
  - Hähnchenschnitzel „Toskana“ mit Blattspinat
  - Schweinefilet in Pfefferrahmsöße
  - Rosmarin-Schmorkartoffeln, Sahnkartoffeln gratiniert
  - Nudelgemüse-Auflauf (vegetarisch)
  - gut sortierter Gemüsetopf, Sauce Hollandaise
  - gefüllte Champignons (vegetarisch), Gemüsegratin (vegetarisch)
  - Herrencreme, Tiramisu, Himbeermascapone
  - Käsebuffet gut sortiert
  - Partybrötchen, Kräuterbutter
-  ab 45 Personen ..... **pro Person: 34,50 €**


## 2412 Von allem das Besondere

- Lachs auf Blattspinat
  - Hähnchenbrustfilet in Zwiebelrahm
  - Kleine Rinderrouladen in Soße
  - Wildragout mit Burgunder und Frucht
  - Petersilienkartoffeln, kleine Kartoffelklöße, Spätzle
  - gut sortierter Gemüsetopf, Apfel-Rotkohl
  - Rohkostsalat mit Dressing
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 22,20 €**


## 2413 Das Herzhafte

- Puten-Würzfleisch mit Dip
  - Metzgergulasch vom Wiesenrind
  - Haxenfleisch mit Malzbiersöße
  - Schmorkartoffeln, Kartoffelgratin, Selleriestampf
  - gut sortierter Gemüsetopf
  - grüner Salat, Dressing
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 15,95 €**


## 2414 Das Jungschwein

- Spanferkelstücke (portioniert), Soße
  - Speckkartoffelsalat,
  - Kräuterbackkartoffeln, Dip
  - Krautsalat, Hirtensalat, Schmorkraut
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 15,80 €**


## 2415 Bayrisch

- Schweinshaxen geteilt, Soße, Senf
  - Leberkäse, Weißwürste, süßer Senf
  - Stampfkartoffeln, Klöße
  - Weinkraut, Krautsalat
  - Brez'n, Käsecreme (hausgemacht)
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 14,00 €**


## 2416 Der Klassiker

- Rinderschmorbraten in Soße
  - Putenbruststücke in Curryrahmsöße mit Früchten,
  - Schweinefilet-Medaillons in Rahmsöße
  - Kartoffelkroketten, Bandnudeln, Schmorke
  - Gemüseauswahl, gemischte Salatplatte
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 17,20 €**


## 2417 Der Mann

- Saftiger Spießbraten mit Soße und Schmorzwiebeln
  - Deftiger Rinder-Gulasch
  - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Nudeln
  - Apfelrotkohl, Speckbohnen, Blumenkohl, Erbsen & Möhrchen
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 13,80 €**


## 2418 Das Fleischlose

- Nudelgemüseauflauf
  - Süßkartoffel-Brokkoli-Chili
  - Gefüllte und gratinierte Champignons
  - Tomate-Mozzarella, Anti-Pasti-Auswahl
  - Rohkostsalatplatte, Dressing
  - Baguette, Mini-Brötchen, Aioli, Kräuterbutter
-  ab 15 Personen ..... **pro Person: 16,00 €**

## 2420 Alle Jahre wieder

- Gänsekeulen und -Brust auf deftiger Soße
  - kleine Kartoffelklöße, Schmorke
  - Apfelrotkohl, Rosenkohl
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 33,00 €**

## 2421 Immer wieder gern

- Geschmorte Schweinebäckchen in Soße
  - Zwiebelhähnchen-Steaks
  - Burgunderbraten aus der Rinderkeule
  - Stampfkartoffeln, Fussili, Kroketten
  - Gemüseauswahl, gemischte Salatplatte
-  ab 25 Personen ..... **pro Person: 17,50 €**

# SPEISENAUSWAHL

## Kombinieren Sie nach Wunsch

### Schweinefleisch

- Filet in Rahmsoße mit Champignons,
- Filet in Pfefferrahmsoße,
- Filet in „Soße Bernaise“
- „Jägerpfanne“ – mit Paprika & Pilzen
- Geschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons
- Geschnetzeltes nach Gyros-Art
- Überbackene Steaks mit Mett, Zwiebeln und Käse
- Lauchröllchen
- kleine panierte Schnitzel
- Hawaiischnitzel mit Obst,
- Römerschnitzel mit Tomate
- kleine Frikadellen
- Fleischspießchen (Schaschlik) in pikanter Soße
- Früchtebraten aus dem Schweinelachs
- Spießbraten, Kasselerbraten
- Krustenschinkenbraten
- Jungschweinstücke gebacken, Spanferkel
- Haxen groß, Mini-Haxen
- Mettwurstchen, Bauchfleisch
- Hackbraten, Fleischkäse, Weißwürstchen
- Nackengulasch herzhaft, Gulaschtopf
- Karbonaden
- Chili Con Carne
- Schmorbäckchen in Malzbiersoße
- Champignonrahmsoße, Pusztasoße

### Kalbfleisch

- Kalbfleisch mit Weißwein-Champignon-Sauce
- Kalbsbraten in Calvados-Soße
- Kalbshaxe, Kalbshaxen-Ragout
- Münsterländer „Töttchen“ mit Kalbfleisch

### Rindfleisch

- Rindergulasch nach Wildart
- Rinderbraten in Soße
- Rindersauerbraten
- Rinderbraten „nach Burgunder Art“ mit Rotwein
- Kleine Rindsrouladen
- Rinderzunge „Madeira“
- Rindergeschnetzeltes, Rindergulasch
- Tafelspitz in Boullion mit hausgemachter Remoulade
- Rinderschmorbäckchen mit Burgunder

### Geflügel

- Hähnchenschnitzel „Toskana“ gefüllt mit Blattspinat
- Puten- und Hähnchenschnitzel,
- Zwiebelhähnchenfilet, Hähnchenfilet-Paprikarahm
- Hähnchencrossies, Hähnchenschengel
- Gänsekeulen, Gänsebrust
- Hähnchen mit Tomate-Mozzarella
- Putenbruststreifen mit Schinken in Champignonrahm
- Braten aus der Putenoberkeule in Soße
- Hähnchen- oder Putenbrustfilet in Curry-Pfirsich
- Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes in Rahm- oder Curryrahmsoße
- Geflügeltopf „Bali“ mit Chinagemüse

### Wild und Lamm

- Lammkeule in herzhafter Pfeffer-Knobisoße
- das (Zahme-) Wildschwein
- Rehkeule deftig und fein
- Rehrückenmedallions an Pfifferlingen
- Hirschragout mit Frucht und Burgunder
- Hirschkeule in kräftiger Bratensoße

### Fisch (warm)

- Lachsfilet auf Wirsingrahm
- Lachssteaks auf Blattspinat

### Kalte Fisch- und Fleischplatten

- Geräucherte Forellenfilets und Lachs
- Matjesfilet
- Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne
- Shrimpscocktail, Garnelen am Spieß
- Gefüllte Roastbeef- und Schweinelachsrollchen
- Schinkenspargelrollchen
- Hausgemachter Schinken auf Melonenschiffchen
- Anti-Pasti, hausgemachte Dips und Remouladen
- „Rustikales Wurstbrett“
- gut sortiertes Käsebrett
- deftige Schmankerlplatte mit Wurst, Schinken, Käse

### Kartoffel- & sonstige Beilagen

- Schmörkes, Kartoffel-Gratin
- Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Warmer Kartoffelsalat, Stampfkartoffeln
- Bratkartoffeln, Kräuterkartoffeln
- Kartoffelecken, Wedges
- Kroketten, Röstinchen
- Djuwetsch-Reis, Reis
- Pasta, kleine Klöße
- Brot, Brötchen

### Gemüsevariationen

- Erbsen mit Möhren
- Speckbohnen
- Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco-Röschen
- Rosenkohl
- Champignons
- Kaisergemüse
- Chinagemüse
- Spargel
- Blattspinat
- Brokkoli-Gratin
- Apfel-Rotkohl
- Dicke Bohnen
- Schwarzwurzeln
- Rahm-Wirsing, Lauchrahmgemüse
- Sauerkraut, Schmorkraut
- Pichelsteiner Rindfleisch-Eintopf
- Irish-Stew vom Rind oder Lamm
- Grünkohl „niederrheinisch“
- Möhreeneintopf
- Bohneneintopf

### Vegetarisches & Veganes

- Gefüllte und gratinierte Riesen-Champignons
- gut sortiertes Käsebrett
- Mini-Frühlingsröllchen
- hausgemachter Back-, Brat- und Grillkäse
- Back-Camembert an Preiselbeeren
- Gebackene Champignons
- Gemüsesuppen
- Nudelgemüseauflauf, Gemüselasagne
- Chili sin Carne
- Chili-Süßkartoffel-Brokkoliauflauf

### Bunte Salatpalette

- Gemischte Salatplatte,
- Rohkostplatte mit Dressing,
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Endiviensalat, Feldsalat, Eisbergsalat mit Dressing nach Wahl
- Brokkoli- oder Blumenkohlsalat mit Knobi
- Gurkensalat, Bohnensalat
- Krautsalat mit Sahne oder Öl-Essig
- Tomatensalat mit Käserand
- Schichtsalat (mit Lauch, Sellerie, Mais, Ananas, Apfel, Kochschinken)
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Waldorfsalat, Geflügelsalat
- Matjessalat, Heringssalat



### Dessert

- Herrencreme
- Tiramisu
- Mousse au Chocolate, Mokka-creme
- Schokoladencreme, Vanillecreme,
- Erdbeermascapone, Himbeermascapone
- Rote-Grütze
- Götterspeise
- Quarkspeise mit Früchten
- Bayrisch-Crème und Roter Beerenkorb
- Weißweincrème mit und ohne Pfirsichen
- Schwarzwälder-Kirschcreme
- Schichtcreme „fruchtig und cremig“

Dessert 3,20 €/Port.  
frischer Obstsalat (Saisonabhängig) 4,20 €/Port.  
frische Erdbeeren (Saisonabhängig) 4,20 €/Port.

dazu:

- Vanillesoße, Eierlikörsoße

Dessert in Portionsgläsern – Aufpreis = 0,50 €/Port.  
Blechkuchen, Torten, Obstböden, Gebäck auf Anfrage.



### Was bedeutet die Personenzahl?



Wenn eine Personenzahl angegeben ist, bedeutet das, dass der Gesamtaufwand gemäß dieser Personenzahl kalkuliert wurde. In der Regel können Sie unsere Buffets auch für eine kleinere Personenzahl bestellen, allerdings erhöht sich dann der Preis pro Portion.


# SUPPEN & SNACKS

# GRILL & IMBISS

## Snack für die spätere Stunde

### Käsebrett gut sortiert

mit internationalen Käsesorten oder auch nach Ihren Wünschen

 ab 10 Personen ..... 3,85 €/Port.


### Rustikales Wurstbrett

Mettwurst, Schinken, „Hausmacher Wurst“

 ab 10 Personen ..... 2,95 €/Port.


### deftige Wiesen-Schmankerlplatte

Wurst, Schinken, Käse, Gürkchen, Tomaten  
Brez'n, Käsecreme

 ab 10 Personen ..... 7,80 €/Port.

### gemischer Brotkorb / Kräuterbutter

mit Partybrötchen und Stangenbrot

 ab 10 Personen ..... 2,85 €/Port.



## Aus dem Suppentopf



	1/4 Liter	1/2 Liter	1 Liter
Gulaschsuppe	3,75 €	6,50 €	13,00 €
Reitersuppe	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Rindfleischsuppe	2,75 €	5,50 €	11,00 €
Hühnersuppe	2,75 €	5,50 €	11,00 €
Gemüsesuppe	2,75 €	5,50 €	11,00 €
Erbsensuppe	1,90 €	3,80 €	7,60 €
Linsensuppe	1,90 €	3,80 €	7,60 €
Bohnensuppe	1,90 €	3,80 €	7,60 €
Kartoffelsuppe	1,90 €	3,80 €	7,60 €
Tomatensuppe	1,80 €	4,25 €	8,50 €
Gyrossuppe	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Lauchkäsesuppe	2,50 €	5,00 €	10,00 €
Lauchkäsesuppe mit Hack	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Spargelcremesuppe	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Spargelcremesuppe mit Kochschinken	4,00 €	8,00 €	16,00 €

Suppenpreise für größere Mengen bitte anfragen!

### Wichtige Hinweise:

Alle Preise sind variabel je nach Saison, Liefergröße, Personenanzahl, Auswahl, etc.

Lassen Sie sich von uns ein unverbindliches Angebot erstellen oder nennen Sie uns Ihren Inhalts- und Preisrahmen.

Zur Anlieferung wird eine Logistikpauschale berechnet. An Sonn- und Feiertagen 10% Zuschlag.

Alle aufgeführten Menüs spiegeln nur einen Einblick der Möglichkeiten einer Zusammenstellung wieder. Haben Sie nicht das „Richtige“ gefunden? Dann lassen Sie sich von uns persönlich und unverbindlich beraten.

Alle Preise inklusiv ermäßigter gesetzl. 7% MwSt. Der Gesetzgeber verpflichtet uns ggf. bei zusätzlichen Dienstleistungen, die volle MwSt. auf den gesamten Lieferumfang zu erheben.

Bitte gespülte Rückgabe der Gefäße. Ungespülte Rückgabe spätestens nach 1-2 Tagen. Reinigung und Abholung der Gefäße kann gegen Aufpreis erfolgen.

## Grillparty & Gartenfete



### Grillfleisch und Grillwurst gemischt

Klassisch ca. 7,20 €/Port.  
4 Teile pro Person, z.B. Schweine- und Geflügelsteaks, Würstchen

Klassisch Plus ca. 10,80 €/Port.  
4 Teile pro Person, z.B. Rind, Schwein, Geflügel, Gemüse, Grillkäse, Fisch

### Grillspezialitäten


Alle unsere Waren hausgemacht, lassen Sie sich in unserem Fleischer-Fachgeschäft beraten.

z.B. Nackensteaks, Lummersteaks, Bauchfleisch, Cevapcici, Grillrippchen, Spare-Rips, Mini-Haxen, Bauchspieße, Filetspieße, Rückenspieße, Mini-Schachlik, Hacksteak, Hollandspieße, Kulmbacher-Blätterteigrolle, Kotelett, Marinierte Schweine-, Hähnchen- und Putensteaks, Geflügelspieße, Hähnchenbollen und -flügel, Lammkotelett, Schafsteak, Schafsrücken, Holzfällersteak, Grillwurst, Käsegriller, Krakauer, Balkanwürstchen, Mettwurstchen, Lachssteaks  
Gemüsespieße, vegane Patties, Grillkäse uvm.



### Komplette Grillparty

Personal, Grill, Geschirr, Pavillon, Speisen – alles nach Absprache möglich.

( ab 60 Personen)

### Kleiner Imbiss

„Unsere Currywurst“

geschnitten in „unserer Currysauce“

3,20 €/Port. (120g)

5,00 €/Port. (240g)

Puten- oder Schweinefleisch nach „Gyros-Art“

Gyros mit Kraut, Tzaziki, Brötchen

8,90 €/Port. (250g)

### Partyplatte

Hähnchen- und Schweineschnitzel, Frikadellen, Senf, Dips

7,20 €/Port. (280g)

### Kartoffelbeilagen

3,60 €/Port. (250g)

### Party-Salate

3,00 €/Port. (175g)

### Spanferkel

Spanferkel liefern wir Ihnen am Stück gebacken oder vorportioniert in Warmhalte-Gefäßen

(Preis auf Anfrage)

**Wir beraten Sie gerne!**  
**Telefon 0 28 03/3 36**

### Fleischerei und Party-Büffet-Service Wilhelm Tepass

Pastor-Wolf-Str. 44 · 46487 Wesel-Büderich  
Telefon 0 28 03/3 36 · Telefax 0 28 03/83 51  
E-Mail: fleischerei-tepass@t-online.de  
Internet: www.fleischerei-tepass.de

### Öffnungszeiten

Mo - Fr 7:00-12:30 und 15:00 -18:00 Uhr

Sa 6:00-12:30 Uhr

**Montagnachmittag geschlossen**

**Büffet-Lieferung und Essensbesprechung nach Terminvereinbarung!**