



Unsere Buffets



- Qualität aus Tradition -

Unsere Buffets - von klassisch bis modern

Unsere Buffets sind mittlerweile der Klassiker bei Feiern und Events. Was in den achtziger Jahren mit kalten Platten und Krustenbraten angefangen hat, schätzen Generationen von treuen Kunden auch heute noch.

Neben den traditionellen Speisen aus unserer Familienmetzgerei verwöhnt Sie unser Team mit feinen Fingerfood-Varianten, mediterranen Genüssen und modernen Interpretationen sowohl mit als auch ohne Fleisch (🌿 vegetarisch / 🌿 vegan).

Lassen Sie sich auf unserem Instagram-Account inspirieren und entdecken Sie unsere saisonalen Besonderheiten.



Natürlich catern wir auch Ihr zünftiges Oktoberfest, Ihre Weihnachtsfeier oder Ihr Sport-Event mit herzhaften Speisen aus eigener Produktion.



Für ein persönliches Gespräch mit umfangreicher Beratung vereinbaren Sie bitte *rechtzeitig* einen Termin bei uns. Wir beraten Sie natürlich auch telefonisch unter 0203 583864 oder per E-Mail (info@fleischerei-sieveneck.de).

Ulrich und Christoph Sieveneck

und das Team der Fleischerei Sieveneck

- Qualität aus Tradition -

Canapés, Fingerfood, belegte Brötchen

ab 10 Stück/Sorte
Preis in €/Stück

CANAPÉS

mit Lachs ^{3, III, IV, VII}	4,90
mit Käse oder Frischkäse ^{2, IV, VII} 🌿	3,90
mit Roastbeef ^{I, IV, VII, X, XI}	4,90
mit rohem Schinken ^{3, IV, VII}	3,90

FINGERFOOD

Hackfleischbällchen ^{1, 2, I, IV, X, XI}	1,40
Rosmarinsticks (Rind) ^{1, 2, I, IV, X, XI}	1,70
Partyfrikadellen ^{1, 2, I, IV, X, XI}	1,60
kleine Schinkenmettwurstchen ^{1, 3, X, XI}	1,60
kleine Hähnchenspieße ^{VII, X}	2,60
kleine Geflügelschnitzel ^{1, I, IV, VII, X}	2,60
kleine Schweineschnitzel ^{I, IV, VII, X}	2,40
Datteln im Speckmantel ^{1, 2, 3, IX}	1,30
geräucherte Garnelen mit Safranmayonnaise ^{4, I, III, IV, V}	2,60
Lachsrouladen auf Schwarzbrotaltern ^{3, III, IV, VII}	3,60
Frischkäse auf Schwarzbrotaltern ^{3, IV, VII} 🌿	2,80
Tomaten-Mozzarella-Spieße ^{IV, VII, X, XI} 🌿	2,60
Antipastispieße ^{2, VII} 🌿	2,90
Gemüsebratlinge ^{I, VII, VIII, X} 🌿	1,90
Wrap-Röllchen mit Putenbrust ^{1, IV, VII, X, XI}	2,60
Wrap-Röllchen mit Räucherlachs ^{3, III, IV, VII, X, XI}	3,90
Wrap-Röllchen vegetarisch ^{IV, VII, X, XI} 🌿	2,60
Wrap-Röllchen vegan ^{IV, X, XIII} 🌿	2,90
kleine Gemüseecken ^{IV, X, XI}	1,10



HALBE GOURMETBRÖTCHEN

mit Lachs ^{3, III, IV, VII}	4,90
mit Roastbeef ^{1, IV, VII, X, XI}	4,90
mit Käse ^{2, IV, VII} 🌿	3,90
mit rohem Schinken ^{3, IV, VII}	3,90

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

mit Käse ^{2, IV, VII} 🌿	2,60
mit Wurstaufschnitt ^{3, IV, VII}	2,60
mit Bratenaufschnitt ^{1, IV, VII, X, XI}	2,90
mit rohem oder Kochschinken ^{2, 3, IV, VII}	2,90
mit Mett ^{1, I, IV, VII, X, XI}	3,00
mit Lachs ^{3, III, IV, VII}	4,90
mit veganem Aufstrich ^{IV, X, XIII} 🌿	3,00



Zur Auswahl stehen auch rustikale, frisch belegte Schnittchen!

Bitte planen Sie für Ihre Bestellung einen Vorlauf von mindestens 14 Tagen ein. Gerne merken wir Sie bereits heute unverbindlich für Ihren Wunschtermin vor. Unsere Buffetpreise verstehen sich ab 15 Personen. Mengen und Artikeländerungen sind möglich. Bei Buffets für 10 bis 14 Personen erheben wir einen Aufschlag von 15 %.

www.fleischerei-sieveneck.de

Suppen und Eintöpfe

ab 10 Portionen/Sorte
Preis in €/Person

Gulaschsuppe (Rindfleisch) 1, IV, X, XI	8,50
Rindfleischsuppe mit Einlage 1, I, IV, X	5,50
Hühnersuppe mit Einlage 1, I, IV, X	5,50
Käse-Lauch-Suppe (Rindfleisch) 1, 2, 3, IV, VII, X	8,50
Currywurst 1, 2, X, XI	4,50
Geflügel-Currywurst 1, 2, X, XI	5,00
Erbensuppe (0,40l) 1, 2, 3, VIII, X	6,50
Frühlingssuppe VIII, X  Auch mit Hackbällchen möglich!	5,50
Ofensuppe - der Partytopf 1, 3, IV, VII, X, XI	8,50
Cremige Gemüsesuppe IV, VII, X  Gibt es auch vegan!	6,50



Fragen Sie auch nach saisonalen Angeboten wie z.B. unserem herzhaften Grünkohl!

Vorspeisen

ab 10 Portionen/Sorte
Preis in € pro Person

KALTE FISCHPLATTE 3, III, X, XI	10,90
Räucher- und Stremellachs, geräucherte Forellenfilets, Matjes, DillsöÙe, Preiselbeer-Meerrettich-SoÙe	
MEDITERRANES SALATBUFFET 1, 4, I, III, V, VII, X, XI Die mediterrane Ergänzung zu Ihrem Buffet!	16,90
Geflügelsalat Toskana, italienischer Krabbencocktail, griechischer Bauernsalat, arabischer Weizensalat, Nudelsalat Capri	
ANTIPASTI 3, I, III, VII, X, XI Ein Hauch Italien zu Ihrem Buffet!	23,90
Melone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato, Tomaten Mozzarella, Auberginencreme, gefüllte Peppadew, marinierte Paprika und Zucchini, getrocknete Tomaten, eingelegte Oliven	
FINGERFOOD-VARIATION 1, 2, 3, I, III, IV, V, VII, X, XI	25,90
kleine HähnchenspieÙe, Hackfleischbällchen, Schnitzel vom Schweinefilet, Lachsrollchen und Frischkäse auf Schwarzbrotaltern, Tomaten-Mozzarella-SpieÙe, Gemüsesticks mit Dip, Brotkorb, Kräuterbuttervariation	
KLASSISCHES BEILAGENBUFFET 1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI Ideal als Beilagenbuffet, z.B. zum Grillen!	15,90
bayrischer Kartoffelsalat, westfälischer Nudelsalat, Gurkensalat, klarer Krautsalat, Brotkorb, Kräuterbuttervariation, Aioli, Tzatziki, Auberginencreme	

- Qualität aus Tradition -

Buffet-Variationen

ab 15 Portionen/Sorte
Preis in €/Person

1. KALTES & WARMES BUFFET 1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI Es gibt auch leckere Geflügel-Variationen!	28,90
warm gefüllter Rollbraten und Krustenbraten, Speckkartoffelsalat oder Sahnekartoffeln, Gemüseplatte	
kalt kleine Putenschnitzel, geteilte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Spargelröllchen, Broccolisalat, Geflügelsalat, Brotkorb, Kräuterbutter, Käseauswahl	
2. RUSTIKALES BUFFET 1, 2, 3, I, III, IV, VII, X, XI	27,90
warm Kastenbraten vom Schwein in Kräuterrahm, Karbonadengulasch, Spiralnudeln, Schmorke, Sauerkraut	
kalt Brotkorb, Mett und Zwiebeln, Schmalz, Kräuterbutter, rustikale Wurstplatte, kleine Schinkenmettwurstchen, rustikales Käsebrett, Krautsalat, Heringsstipp, Senf	
3. KALTES BUFFET 1, 2, 3, I, IV, V, VII, X, XI Ergänzbar mit vegetarischen Leckereien!	31,90
kalt kleine Putenschnitzel, geteilte Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen, Schweinefilet-Medaillons, kleine HähnchenspieÙe, Spargelröllchen, rustikales Käsebrett, Brotkorb, Buttervariationen, Griebenschmalz, Senf, Melone mit Parmaschinken, Krabbensalat, Broccolisalat, Gartensalat, Krautsalat	
4. WARMES BRATENBUFFET MIT BROT 1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI	19,90
warm gefüllter Rollbraten oder Krustenbraten und Fleischkäse, Sauerkraut, Speckkartoffelsalat	
kalt Brotkorb, Kräuterbutter, Senf	
6. KLEINES PARTYBUFFET 1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI	21,90
warm Fleischkäse, Krustenbraten, Bratkartoffeln	
kalt Mett und Zwiebeln, kleine Schinkenmettwurstchen, Krautsalat, Stangenbrot, Kräuterbutter, Senf	
8. SCHLEMMERPFFANNE 1, I, IV, VII, X, XI	24,90
warm Schweinefilet und Putenfilet mit ganzen Champignons und Sauce Hollandaise gratiniert, Butterspätzle, Schmorke, Gemüseplatte oder Salatplatte mit verschiedenen Dressings	



www.fleischerei-sieveneck.de

Buffet-Variationen

ab 15 Portionen/Sorte
Preis in €/Person

- 9. GESCHNETZELTES** 1, I, IV, VII, X, XI **19,90**
warm Schweine- oder Geflügelgeschnetzeltes (nach Wahl), Spiralnudeln, Erbsen und Möhren
Gerne informieren wir Sie über unsere große Auswahl an Varianten vom Geschnetzelten.
- 13. GENIESSER-BUFFET** 1, 2, 3, I, III, IV, VII, X, XI **33,90** **Der Klassiker!**
warm Geflügelgeschnetzeltes, gefüllter Rollbraten oder Krustenbraten, Butterspätzle, Sahnekartoffeln, Gemüseplatte
kalt kleine Putenschnitzel, Partyfrikadellen, kleine Schinkenmettwurstchen, rustikales Käsebrett, Brotkorb, Buttersvariation, Matjessalat, Gartensalat, Krautsalat
- 14. RINDERBRATEN** 1, 2, 3, I, IV, VII, X, XI **26,90**
warm geschmorter Rinderbraten oder Sauerbraten oder Kastenbraten vom Rind in Knoblauchrahm, Butterspätzle, Sahnekartoffeln oder Klöße, Rotkohl, Speckbohnenröllchen
- 16. SPIESSBRATEN BAVARIA** 1, I, IV, VII, X, XI **19,90** **Lecker auch mit Kassler und Sauerkraut!**
warm gefüllter Spießbraten auf frischen Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Senf
- 17. BROTZEIT RUSTICA** 1, 2, 3, I, III, IV, VII, X, XI **22,90**
kalt rustikale Wurstplatte, rustikales Käsebrett, kleine Schinkenmettwurstchen, Partybrötchen und Roggenbrot, Butter, Griebenschmalz, saure Gurken, Mett und Zwiebeln, Fleischsalat, Senf
- 19. ROULADEN** 1, 3, I, IV, VII, X, XI **24,90** **Kennen Sie unsere mediterrane Variante „Involtini“?**
warm kleine Rouladen, Rotkohl oder Gemüseplatte, Butterspätzle oder Schmorke
- 20. LACHS MEDITERRAN** 1, I, III, IV, VII, X, XI **27,90**
warm Lachs in Tomatenrahm, Rosmarinkartoffeln
kalt Salatplatte mit verschiedenen Dressings
- 21. KARBONADENGULASCH** 1, I, IV, VII, X, XI **19,90**
warm Karbonadengulasch, Spiralnudeln, Schmorke, Gemüseplatte
- 22. PUTENGULASCH PFEFFERRAHM** 1, I, IV, VII, X, XI **18,90**
warm Putengulasch aus der Keule in Pfeffer-Rahm, Spiralnudeln, Erbsen und Möhren



Buffet-Variationen

ab 15 Portionen/Sorte
Preis in €/Person

- 131. FAMILIENFEIER** 1, 3, I, IV, VII, X, XI **26,90** **Sehr beliebt!**
warm kleine Rouladen, Schweinefilet in Pfefferrahm, Sahnekartoffeln, Butterspätzle, Bohnenröllchen, Gemüseplatte
- 134. SOMMER-BUFFET** 1, I, IV, VII, X, XI **26,90**
warm Hähnchenfilet mit Blattspinat oder nach Caprese-Art, Bandnudeln
kalt Griechischer Bauernsalat
- 135. SPANFERKEL MIT BEILAGEN** 1, 2, 3, I, IV, X, XI, VII **22,90**
warm knuspriges Spanferkel (am Stück), warmer Kartoffelsalat
kalt Krautsalat (Essig & Öl oder Sahne)
- 140. BUFFET TOSKANA** 1, 2, 3, III, IV, VII, IX, X, XI **42,90** **Dazu unsere beliebte Tiramisu!**
warm italienischer Schweinebraten, geschmort, Hähnchenfilet in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Salbei, Kartoffel-Salsiccia-Auflauf, Spaghetti Alio e Olio, Broccoli mit Parmesan
kalt Vitello Tonnato, Carpaccio, eingelegte Pilze, marinierte Oliven, gegrilltes Gemüse, luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten, Ciabatta, Kräuter-Frischkäse, Toskanabutter
- 141. AMERICAN BBQ** 1, IV, VII, X, XI, XII, XIII **26,90**
warm Pulled Pork, Spare Ribs, BBQ-Beans oder Mac'n Cheese, Maiskolben, Spicy Wedges
kalt Drum Sticks, Coleslaw, Burger-Buns, BBQ-Saucen, Sour-Crème, Kräuterbutter
- 160. DELUXE BUFFET (ab 20 Port.)** 3, I, III, IV, V, VII, IX, X, XI **49,90** **Und dazu ein süßes Dessert!**
warm geschmorte Ochsenbäckchen oder Involtini, Schweinefilet nach Saltimbocca Art, ganze Lachsseite mit Krustentiersauce, Rosmarinkartoffeln, Bandnudelnester, Kartoffelgratin mit Ziegenkäse und Lauch, ganzer Brokkoli und Blumenkohl, mit Marktgemüse
kalt Sylter Fischplatte, Antipasti-Gemüse, Kirschtomaten-Mozzarella Salat, feine Käseauswahl, Brötchenkonfekt, Frischkäse, Kräuterbutterauswahl



- Qualität aus Tradition -

www.fleischerei-sievneck.de

Buffet-Variationen

ab 15 Portionen/Sorte
Preis in €/Person

- 161. PULLED PORK PARTY** ^{1, 4, I, IV, VII, X, XI, XII} **Auch zum Selbererwärmen erhältlich!** **19,90**
warm Pulled Pork oder Pulled Turkey
kalt Grillkartoffelsalat, Coleslaw, kleine Burgerbuns, BBQ-Sauce
- 162. BÜRO-SNACK** ^{1, 2, I, IV, VII, X, XI} **Schmeckt auch zu Hause!** **22,90**
warm Currywurst (klassisch, als Geflügelvariante oder vegetarisch)
 alternativ Gulaschsuppe
kalt halbe belegte Brötchen mit Aufschnitt und Käse, Hackfleischbällchen,
 kleine Geflügelschnitzel, Gemüsebratlinge, Pusztaalat, Baguette, Kräuterbutter



NEU

Vegetarische und vegane Buffets

ab 15 Portionen/Sorte
Preis in € pro Person

- 142. VEGETARISCHES BUFFET** ^{1, I, IV, VII, VIII, X, XI} **19,90**
warm Gemüsebratlinge mit Blattspinat und Pinienkernen gratiniert,
 Kartoffel-Broccoli-Auflauf
kalt Griechischer Bauernsalat
Natürlich gibt es eine Vielzahl weiterer vegetarischer Leckereien. Wir beraten Sie gerne!
- 143. MEDITERRANES GEMÜSEBUFFET** ^{1, 2, I, IV, VII, VIII, X} **26,90**
warm Grillkäsehappen auf Schmorgemüse, Spaghetti Alio e Olio,
 Spinat-Feta Auflauf mit getrockneten Tomaten
kalt Tomaten-Gurken Salat, eingelegter Schafskäse, gegrillte Champignons,
 Pepperoni & Oliven, Baguette, Pesto Rosso, Datteldip
- 144. VEGANES BUFFET** ^{1, IV, VIII, X, XIII} **Wir haben auch vegane Desserts!** **24,90**
warm Pilzgyros, spanische Gemüsepfanne
kalt Bulgur-Linsen Salat, Nudelsalat Capri, bunter Gatsensalat,
 vegane Gemüsecken, Partybrötchen, vegane Sour-Creme, Kräuterdip

- Qualität aus Tradition -

Beilagen zur Auswahl

(Aufpreis möglich)

Butterspätzle, Schmörkes, Sahnkartoffeln, Kartoffel-Broccoli-Auflauf, Kartoffelpüree, Speckkartoffelsalat, Spiralnudeln, Bandnudeln, Reis, Rosmarinkartoffeln, Klöße, Rösti, Gnocchi, frisches Grillgemüse, Erbsen und Möhren, Kaisergemüse, Gemüseplatte, Bohnenröllchen, Porreegemüse, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffel-Selleriepüree, Sauerkraut, Spargel (saisonal frisch), Vanillemöhren, Broccoli mit Parmesan, Spaghetti Alio e Olio, Pilzgyros (vegan)



Sie können bei allen Buffets die Zusammenstellung ändern oder nach Ihren Vorstellungen und Wünschen anpassen. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Desserts für jeden Geschmack

ab 10 Portionen/Sorte
Preis in € pro Person

- Himbeertraum mit Joghurt** ^{4, IV, VII} **5,90**
Orangencreme ^{4, IV, VII} **5,90**
Tiramisu ^{4, IV, VII} **Sehr beliebt!** **6,90**
Mascarpone-Dessert mit Früchten **5,90**
Obstsalat aus frischen Früchten der Saison **5,90**
Schokoladenpudding wahlweise mit Birnen oder Schokosplittern ^{4, IV, VII} **4,90**
Herrencreme Schoko, Weinbrand, Preiselbeeren ^{4, IV, VII, IX} **5,90**
Kaffeeccreme mit Kirschen ^{4, IV, VII} **5,90**
Mousse au Chocolat ^{4, IV, VII} **4,50**
Rote Grütze ^{4, IV} **Passend dazu: Vanille-Sauce!** **3,50**
Vanille-Sauce ^{4, I, IV, VII} **1,20**
Vanille-Mousse ^{4, IV, VII} **4,50**
Weihnachtscreme mit Krokant und Lebkuchengewürz ^{4, IV, VII, VIII} (nur saisonal) **5,90**
Erdbeermousse mit frischen Früchten ^{4, IV, VII, VIII} (nur saisonal) **6,90**
Ananas-Limetten Traum ^{IV, XIII} **NEU!** **5,90**
Apple-Crumble (mit frischen Äpfeln oder Früchten der Saison) ^{I, IV, VII} **NEU!** **5,90**



www.fleischerei-sievneck.de

Darf es etwas mehr sein?

Bei uns bekommen Sie mehr Qualität, mehr Auswahl, mehr Frische, mehr Inspiration und ganz besonders mehr Service und Menschlichkeit.

➔ Über 50 Grill-Spezialitäten

aus eigener Herstellung. Natürlich kann das eine oder andere Mal etwas nicht vorrätig sein. Dafür wird aber immer alles frisch für Sie zubereitet!

➔ Umfangreiche Spezialitätenauswahl

an Saucen, Weinen, Gewürzen etc. von lokalen Anbietern und kleinen Manufakturen, aber auch eine feine Auswahl an Fisch & Meeresfrüchten sowie vegetarischen Leckereien.

➔ Besondere Angebote und Aktionen

passend zur Saison (z.B. Weihnachten) und zu Sport-Events (z.B. Superbowl).

➔ Dry Aged-Spezialitäten

aus unserem Reifeschrank – ein Genuss!

ZUSATZSTOFFE:

- 1 mit Geschmacksverstärker Natriumglutamat
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Farbstoff

ALLERGENE:

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------|
| I mit Eiern | V mit Krebstieren | IX mit Schwefeldioxid | XIII mit Soja |
| II mit Erdnüssen | VI mit Lupinen | X mit Sellerie | XIV mit Mollusken |
| III mit Fisch | VII mit Milch | XI mit Senf | |
| IV mit glutenhaltigem Getreide | VIII mit Schalenfrüchten | XII mit Sesam | |

In unserem Betrieb werden Weizen, Nüsse und Senf verarbeitet. Spuren können in den Speisen enthalten sein! Gerne bieten wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen an.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Unsere Buffetpreise verstehen sich als Lieferpreise inkl. 7 % MwSt. Die Lieferung erfolgt ab einem Warenwert von 500,00 € im nahen Umkreis frei Haus. Bei geringeren Auftragswerten sowie höherem Aufwand durch Weg oder Zeit berechnen wir weitere Lieferkosten. Diese sind individuell zu erfragen. Bei Abholung der Buffets gewähren wir einen Rabatt.

Die Mindestabnahmemenge der aufgeführten Buffetvariationen beträgt 15 Personen. Wir erheben bei einer Bestellung für 14 Personen oder weniger einen Aufschlag von 15 % und behalten uns eine Einschränkung der Auswahl und, oder Artikeländerungen vor. Bestellungen unter 10 Personen können nur bedingt und im Einzelfall angenommen werden. Aufträge müssen bis 14 Tage vor dem Ausführungstag aufgegeben werden. Änderungen können bis 7 Werktage vor dem Buffettermin berücksichtigt und geändert werden. Bei Stornierung des Buffets: Bis 5 Tage vor Auslieferung/Abholung sind 50 % des Auftragswertes. Bis 3 Tage vor Auslieferung/Abholung 75 % des Auftragswertes. Danach 100 % des Auftragswertes. Der Besteller hat, sofort nach Erhalt der Lieferung, die Ware auf Vollständigkeit und Mängel zu prüfen. Bei Unstimmigkeiten, sind diese dem herausgebenden Mitarbeiter unverzüglich zu nennen und schriftlich auf dem Leerteilezettel zu vermerken. Ein Recht auf Minderung entfällt bei höherer Gewalt, wetter-, sowie verkehrsbedingten Verspätungen und Abweichungen der vereinbarten Lieferzeit. Lieferzeiten sind ungefähre Angaben welche nicht garantiert werden können. Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in sauberem Zustand innerhalb von 3 Werktagen an uns zurückzugeben. Andernfalls entsteht eine Reinigungspauschale für die nicht gereinigten Gegenstände. Für die zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände, Dekorationen usw. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller. Bei erweiterten Serviceleistungen wie Rückholung, Reinigung, Vermietung von Tellern und Besteck sowie dem Bereitstellen von Servicekräften fallen zusätzliche Kosten an und wir sind gesetzlich dazu verpflichtet die komplette Bestellung mit 19 % zu versteuern. Sofern nicht schriftlich anders angeboten, ist die Rechnung sofort nach Erhalt in vollem Umfang fällig. Nach § 286 Abs. 3 BGB tritt nach 10 Tagen, ab Rechnungsdatum, ohne eine weitere Zahlungsaufforderung Verzug ein.

Preisstand:

04.2025 – Alle früheren Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Alle Preise freibleibend! Irrtum vorbehalten. 7 % MwSt. enthalten.





Fleischerei Sieveneck OHG · Fiskusstraße 175 · 47167 Duisburg-Neumühl

Tel. 0203 583864 · Fax 0203 583863 · info@fleischerei-sieveneck.de

www.fleischerei-sieveneck.de

LADENÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag: 8.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr

Freitag: 8.00 – 18.00 Uhr

Samstag: 7.30 – 13.00 Uhr



Hier bleiben Sie auf dem Laufenden ...!



www.fleischerei-sieveneck.de