



**PARTYSERVICE**

# FRISCHE DIE ANKOMMT

FLEISCH, FEINKOST & CATERING

**Bösch**

## HERZLICH WILLKOMMEN

Modern, innovativ, leistungsfähig – unter diesem Slogan wird die Fleischerei Bösch in Tarmstedt geführt. Auf 100 Jahre Erfolg im Fleischereihandwerk darf man heute mit Stolz zurückblicken. Um den wachsenden Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, wird besonders auf die Veredelung von Fleischstücken Wert gelegt. Dieses Niveau wird in der Wurstproduktion, Feinkostherstellung und auch im Mittagsangebot fortgeführt. Wir sind stets um beste Qualität, Vielfalt, Reinheit und Geschmack bemüht.

.....

## UNSER PARTYSERVICE

Zu feiern ist seit Menschengedenken eines der schönsten Dinge, die wir kennen. Familienmitglieder, Freunde, Kollegen, Nachbarn oder Fremde treffen sich, um solche Momente gemeinsam zu erleben. Damit auch Ihr Fest zu einem kulinarischen Erlebnis wird, bieten wir unseren Partyservice an. Es versteht sich von selbst, dass alle angebotenen Speisen hausgemacht sind und exklusiv für Ihr Fest hergestellt werden. Unsere Ware Zulieferer werden von uns sorgfältig ausgewählt. Hochwertigkeit steht bei uns an erster Stelle. Qualität ist für unseren Betrieb das oberste Gebot. Ihr Kundenwunsch nach zartem Fleisch aus tiergerechter Haltung und umweltfreundlicher Produktion ist uns ein großes Anliegen. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit gutem Essen zu verwöhnen. Ob Krustenbraten oder Fingerfood, wir machen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

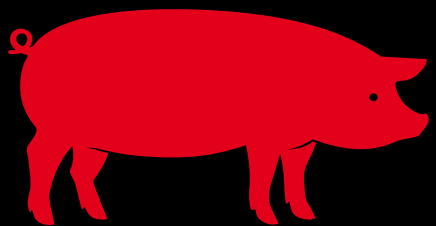
Fragen Sie uns, wir realisieren Ihre Wünsche.

# Bösch



**WIR FREUEN UNS AUF SIE**

Jochen Michaelsen und Imke Bösch-Michaelsen



## VOM SCHWEIN SOLL ES SEIN...

Wir rechnen 350g Frischgewicht pro Person. Unsere Braten werden für Sie geschnitten und mit selbstgezogener Sauce und Gemüse- oder Obstgarnitur angerichtet. Bei uns wird die Sauce nicht extra berechnet! Jedes Fleischgericht bekommt seine eigene passende, schmackhafte Sauce.

<b>Fiestbraten</b> , mild gepökelter Nacken mit deftiger Kräuterwürzung _____	€ 6,50
<b>Krustenbraten</b> , deftig und saftig vom Schinken _____	€ 6,50
<b>Nackenbraten</b> „Honig-Senf“, herzhaft trifft lieblich _____	€ 6,50
<b>Zwiebelrollbraten</b> , gewickelt und gefüllt mit Schinken, Zwiebeln und Senfmarinade _____	€ 6,80
<b>Californiabraten</b> , magerer Kasselerrücken mit Curry und Ananas gespickt _____	€ 6,80
<b>Burgunderbraten</b> vom Schinken, gepökelt und geräuchert in Rotweinsauce _____	€ 6,80
<b>Schwedenbraten</b> , Backobstfüllung, Honig und Zimt _____	€ 6,80
<b>Mailänder Braten</b> , vom Rücken mit mediterranem Kräutermantel _____	€ 6,80
<b>Filetpfanne</b> „Royal“ mit frischen Champignons _____	€ 7,50
<b>Filet</b> im Schinkenmantel, in leichter Pfeffersauce _____	€ 7,90
<b>Geschnetzeltes</b> vom Schweinefilet mit Austernpilzen _____	€ 7,90
<b>NEU Pulled Pork</b> in BBQ-Sauce (ab 20 Gästen) je _____	€ 6,90

.....

<b>Haxen</b> , gepökelt und Ofengebacken _____	Stück € 5,90
<b>Kleine Schnitzel</b> _____	Stück € 2,60
<b>Große Schnitzel</b> _____	Stück € 4,50

## ZARTES VOM GEFLÜGEL...

<b>Hähnchenschnitzel</b> , paniert _____	<b>Stück € 2,90</b>
<b>Putenoberkeule</b> , geschmort in Orangen-Thymiansauce _____	<b>€ 6,50</b>
<b>Putenrollbraten</b> , natur in leichter Weißweinsauce _____	<b>€ 6,50</b>
<b>Putenrollbraten</b> , Spinat und Cremeweißkäse _____	<b>€ 6,90</b>
<b>Hähnchenbrust „Italy“</b> mit Tomate, Zucchini, Frühlingslauch _____	<b>€ 6,90</b>
<b>Hähnchenbrust „Melba“</b> serviert in Fruchtiger-Currysauce mit Pfirsich und Käse _____	<b>€ 6,90</b>
<b>Entenbrust „Orange“</b> , mit einer fruchtigen Note _____	<b>€ 8,90</b>

.....

## RIND AUS DER REGION...

<b>Schmorbraten</b> , klassisch zartes Fleisch in exquisiter Sauce _____	<b>€ 7,80</b>
<b>Sauerbraten</b> , in Rosinensauce _____	<b>€ 7,80</b>
<b>Rouladen</b> , mit Gurke, Zwiebeln und Speck _____	<b>Stück € 4,00</b>
<b>NEU BBQ-Brisket</b> ( Rinderbrust ) in pikanter Sauce ( <b>ab 20 Portionen</b> ) je _____	<b>€ 7,50</b>

.....

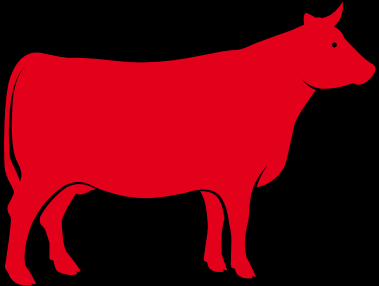
## GANZ WILDES...

<b>Hirschkeule</b> in Rotweinsauce _____	<b>€ 9,90</b>
<b>Hirschgulasch</b> in Preiselbeersauce _____	<b>€ 9,90</b>
<b>Rehrbraten</b> _____	<b>€ 11,90</b>

.....

## UND DAS HABEN WIR AUCH... (ab 10 Gästen)

<b>Lasagne Bolognese Ital. Art, mit Käse überbacken</b> _____	<b>€ 6,50</b>
<b>GyrosLasagne</b> , herzhaft lecker _____	<b>€ 6,50</b>





## WARMER BEILAGEN...

<b>Kartoffel-Sahnegratin</b> _____	€ 2,50
<b>Kartoffel-Brokkoligratin</b> _____	€ 2,50
<b>Süßkartoffel-Gratin</b> , mit Kokosmilch und Ingwer _____	€ 3,80
<b>Süßkartoffelspalten</b> aus dem Ofen _____	€ 3,50
<b>Bratkartoffeln</b> , mit frischen Zwiebeln _____	€ 2,50
<b>Kleine gebratene Kartoffeln</b> mit Rosmarin _____	€ 2,50
<b>Kleine gebratene Kartoffeln</b> mit Majoran _____	€ 2,50
<b>Salzkartoffeln</b> mit Petersilie _____	€ 1,90
<b>Serviettenknödel</b> Hausgemacht _____	€ 2,80
<b>Kartoffelknödel</b> pro Portion _____ <b>2 Stück</b>	€ 2,80
<b>Tagliatelle</b> mit gebratenen Gemüsestreifen _____	€ 2,20
<b>Gemüsereis</b> _____	€ 2,20
<b>Butterreis</b> _____	€ 1,90
<b>Gemüseplatte</b> mit frischem Gemüse der Saison, angerichtet mit Sauce Hollandaise _____	€ 3,00
<b>Ratatouille-Gemüse</b> knackig und frisch, tomatisiert mit Italienischen Kräutern _____	€ 3,50
<b>Apfelrotkohl</b> _____	€ 2,20
<b>Rosenkohl</b> mit Schinkenwürfeln _____	€ 2,50
<b>Speck-Bohnen</b> _____	€ 2,50
<b>Brokkoli</b> mit gerösteten Mandeln _____	€ 2,50
<b>Stangenspargel</b> frisch _____ <b>Preis nach Saison</b>	



## KALTE BEILAGEN & SALAT...

200g/Person

**Antipastiauswahl**, hausgemacht: Gebratene Zucchini und Auberginen, marinierte Paprika und Fenchel, gefüllte Cocktailtomaten und Peperoni, Oliven, Parmaschinken mit Gorgonzola \_\_\_\_\_ € 6,90

**Frische Salatplatte:** Tomate mit Frühlingslauch, Gurke-Dill, Mais-Paprika, Apfel-Möhre \_\_\_\_\_ € 2,80

**Tomate-Mozzarella**, mit Kräuterpesto \_\_\_\_\_ € 3,90

**Mango-Mozzarella**, mit weißem Balsamico & Orange \_\_\_\_\_ € 4,50

**Melonenschiffchen** mit luftgetrocknetem Schinken \_\_\_\_\_ Stück € 1,80

**Kartoffelsalat** mit Gurke und Ei 300g \_\_\_\_\_ € 2,80

**Speckkartoffelsalat** 300g \_\_\_\_\_ € 2,80

**Nudelsalat** italienisch, mit getrockneten Tomaten und Rucola \_\_\_\_\_ € 2,80

**Bauernsalat** griechisch, mit Cremeweißkäse, Oliven \_\_\_\_\_ € 2,80

**Blattsalate** gemischt, mit Himbeer-Nuss-Vinaigrette \_\_\_\_\_ € 2,80

**Cole Slaw**, amerikanischer Krautsalat \_\_\_\_\_ € 2,50

**Tomate-Mozzarellasalat** \_\_\_\_\_ € 2,80

**Bösch 's Fleischsalat** \_\_\_\_\_ € 2,50

**Geflügelsalat** \_\_\_\_\_ € 3,50

**Cous-Cous-Salat** mit Fenchelsalami garniert \_\_\_\_\_ € 2,80

## SAUCEN & DIPPS...

**Tomaten-Frischkäse** \_\_\_\_\_ Kg € 18,90

**Lauch-Frischkäse** \_\_\_\_\_ Kg € 16,90

**Orientalischer Frischkäse** mit Datteln, Honig und Mandeln \_\_\_\_\_ Kg € 18,90

**Aioli**, vorsicht Knoblauch \_\_\_\_\_ Kg € 9,90

**Remoulade** \_\_\_\_\_ Kg € 11,90

**Tzatziki** \_\_\_\_\_ Kg € 9,20

**Sour Creme** \_\_\_\_\_ Kg € 9,90

Dazu empfehlen wir Baguette und Partybrötchen

# UNSERE BÜFFETIDEEN...

## **Kalte Schlemmereien**

(ab 10 Gästen)

Kleine Medaillons vom Schwein herzhaft garniert, Partyfrikadellen mit Knoblauch-Quarkdipp, Teriyakispieße von der Hähnchenbrust mit Erdnußcreme, Kasseler-Carpaccio mit Dill-Schnittlauchvinaigrette, Lachs- und Forelle mit Honig-Senfdressing, Käseauswahl mit Feigensenf, Geflügelsalat und Fleischsalat, Partybrötchen und Baguette, Butter. Als Dessert: Bayrisch Creme mit frischen Früchten

**Preis pro Person € 16,80**

## **Feinschmecker-Auswahl**, warm/kalt

(ab 10 Gästen)

Hähnchenbrust mit Tomate & Creme-Weißkäse in Weißweinsauce, dazu Gemüsereis, Schweinefilet mit frischen Champignons, dazu Kartoffel-Sahnegratin, frische Salatauswahl abgeschmeckt mit Vinaigrette, Räucherfischvariation mit Honig-Senf sauce, Käseplatte fruchtig garniert mit Feigensenf, Partybrötchen und Baguette, Butter. Als Dessert: Vanillecreme mit Melonenspalten und Beersauce

**Preis pro Person € 19,60**

## **Italienische Nacht** warm/kalt

(ab 15 Gästen)

Vorspeisen: hausgemachte Antipastiauswahl, Vitello-Tonnato vom Schweinerücken, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken, Hauptgang: Hähnchenbrust „Italienisch“ mit Zucchini und Cocktailtomaten, Mailänder Braten mit Champignons, roten Zwiebeln und Oliven, dazu Rosmarinkartoffeln und Kartoffel-Zucchini gratin, Käsevariation mit Feigensenf, Ciabatta, kleine Brötchen und Tomatenfrischkäse. Als Dessert: Panna Cotta mit frischen Früchten und Mangosauce

**Preis pro Person € 24,80**

## **Tarmstedter Gourmetbüffet** warm/kalt

(ab 15 Gästen)

Gebratene Entenbrust in Orangen-Thymiansauce, Rindergeschnetzeltes von der Hüfte mit frischen Pilzen, Kleine gebratene Kartoffeln mit Majoran, Kartoffel-Sahnegratin, Gemüseplatte mit Sauce Bearnaise, Frische Salatauswahl mit Vinaigrette, Mango-Mozzarella, Baguette mit Dattel-Honig-Frischkäse. 1 Dessert Ihrer Wahl aus unserem Angebot

**Preis pro Person € 23,50**

### **Klassische Schnitzelparade**

(ab 10 Gästen)

Kleine Schweineschnitzel, dazu Jägersauce und Zigeunersauce, Hähnchenschnitzel mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln (ab 20 Gästen auch Kartoffelgratin möglich) und unsere frische Salatauswahl

**Preis pro Person € 13,50**

### **Der Hochzeitsklassiker** warm/kalt

(ab 20 Gästen)

Vorspeise: Frische Salatauswahl mit Vinaigrette abgeschmeckt, Baguette mit Schnittlauchcreme, Hauptgang: Rinderschmorbraten im feinen Saucenspiegel, Putenrollbraten mild und fruchtig mit Apfelspalten, saftiger Kasselerbraten mit Bratensauce, Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise, Kleine gebratene Kartoffeln und Kartoffel-Sahnegratin. Dessert: Quark-Himbeer-Tiramisu und Schokoladenmousse

**Preis pro Person € 17,50**

### **Grillvergnügen** ideal zum Selbergrillen

(ab 10 Gästen)

Würzige Nackensteaks, Hähnchenbrust „Butter-Orange“, Bösch's Rostbratwurst, Kretataschen mit Krautsalat und Tzatziki gefüllt, dazu Bauernsalat mit Cremeweißkäse, hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei, Tomate- Mozzarella, BBQ-Sauce, Tzatziki, Baguette und Tomatenfrischkäse

**Preis pro Person € 13,90**

### **NEU Spanisches Büffet**

(ab 30 Gästen)

Kalt: Kichererbsensalat mit Schafskäse / Chorizo / gerösteten Zucchini und Paprika, Gemüse-Mozzarella-Salat mit Nußvinaigrette auf Rucola, Sardinenfilet auf Tomaten mit roter Zwiebel. Warm: Albondigas in Tomatensud, Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse in Thymiansauce, Lammrücken mit Champignons in Knoblauch-Chilisauce, Miesmuscheln auf Zucchiniirisotto mit Manchego überbacken, gegrillte Lachswürfel auf Blattspinat mit Mandelsplittern, Kartoffeln in der Salzkruste auf kanarische Art mit Koriander. Dipp: Hausgemachte Aioli, Auberginencreme und Humus & Fladenbrot. Als Dessert: Orangenmousse mit Feigen und Granatapfel, Creme Catalan

**Preis pro Person € 27,50**

### **Exklusives Fingerfood-Büffet**

(ab 15 Gästen)

Lachscrepes mit Schnittlauchcreme, Schweinefilet rosa gebraten, Teriyakispieß mit Erdnußcreme und Mandeln, Pumpernickeltaler mit Schinkenrose, Vegetarischer Antipastispieß, Häppchen mit Roastbeef und Remoulade, Honigmelone mit Parmaschinken, Datteln im Schinkenmantel, Zucchinirollchen mit Feta gefüllt, Fenchelsalami auf Cous-Cous-Salat (10 Teile) **Preis pro Person € 19,90**

### **Bösch´s BBQ-Station**

(ab 40 Gästen)

Warmes Pulled Pork und Brisket in leichtem Bratensud werden gereicht mit einer Brötchenauswahl und Baguette. Dazu servieren wir BBQ-Sauce und Ajoli. Frische Salate: Rucola und Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Coleslaw, Rote Zwiebelringe. Und auch noch: Kuhmilch-Weißkäse im Kräutermantel, Schmorzwiebeln, gebratene Zucchini und Auberginenscheiben.

**Preis pro Person € 15,50**





## GANZ NETT UND KOMPLETT...

Unsere kleinen Menüs ab 10 Personen

**Partysause** (besonders zu empfehlen für größere Veranstaltungen)  
Gyros geschneitzelt gebraten mit Zwiebelringen, Tomatenreis, hausgemachter Krautsalat & Tzatziki, dazu geschnittenes Baguette  
**Preis pro Person € 9,90**

### Feine Kleinigkeit

Schweinefilet „Royal“, mit frischen Champignons, kleine gebratene Kartoffeln, Frische Salatplatte  
**Preis pro Person € 12,50**

### So schmeckt der Urlaub

Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce, Ratatouillegemüse, Kartoffel-Zucchini-Gratin, marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen, Baguette und Tomatenfrischkäse  
**Preis pro Person € 14,80**

### **Auf den Braten, fertig los**

Würziger Fiestabratens mildgepökelt, Rosenkohl, Kartoffelgratin und Gartensalat **Preis pro Person € 12,50**

### **BBQ, mal anders**

Pulled Pork in BBQ-Sauce, Sour Creme, Cole Slaw, Ofenkartoffel und Baguette **Preis pro Person € 12,50**

### **Jetzt auch mal Fisch**

Gebratene Lachswürfel auf Blattspinat mit Zitronen-Hollandaise, Gemüseris, Eisberg-Mandarinensalat **Preis pro Person € 14,50**

### **Grünkohlessen**

Hausgemachter Grünkohl, Kasselernackens und Bauch, Bösch's Oldenburger Fleischpinkel, Kohlwurst und Salzkartoffel

**Preis pro Person € 12,50**

### **Saftiges von der Pute**

Gebratene Putenoberkeule in Orangen-Thymiansauce, Apfel-Rotkohl und Röstkartoffeln

**Preis pro Person € 12,50**

### **Hier wird es vegetarisch**

Cremeweißkäse in der Kräuter-Eihülle gebraten auf Gemüsebeet, Tomatensauce, Gnocchi, Gartensalat, Tomate-Mozzarella, marinierte Zucchini und Auberginen, Ciabatta

**Preis pro Person € 13,80**

### **Wir können auch fruchtig**

Putengeschnetzeltes in Curry-Früchtesauce mit Kokosmilch, Basmatireis, Eisberg-Mandarinensalat

**Preis pro Person € 12,50**

### **Der Blick zur Küste**

Emder Matjesfilet garniert mit Zwiebelringen, unsere Hausfrauensauce, kleine Pellkartoffeln, Butterbohnen

**Preis pro Person € 9,80**

**MIT Bösch**

## AUF DIE SUPPE, FERTIG, LOS...

Wir empfehlen 0,6 Liter als volle Portion.  
Mindestbestellmenge 6 Liter, Preis pro Liter

<b>Kartoffelsuppe</b> , mit gegrillten Lachswürfeln _____	€ 6,90
<b>Tarmstedter Hochzeitssuppe</b> – mit hausgemachten Mettbällchen _____	€ 6,90
<b>Vegetarische Möhren-Ingwersuppe</b> , mit Kokosmilch ____	€ 6,50
<b>Vegetarische Süßkartoffelsuppe</b> , mit gegrillten Gemüsewürfeln _____	€ 6,50
<b>Geflügel-Currycreme</b> , mit Banane _____	€ 7,50
<b>Lauch-Käsecreme</b> , mit Hackbällchen _____	€ 6,00
<b>Herzhafte Gyrossuppe</b> , sahnig herzhaft... unser Renner _	€ 6,50
<b>Gulaschsuppe</b> , klassisch deftig _____	€ 6,80
<b>Mexikotopf</b> , mit Cabanossi und Kidneybohnen _____	€ 7,50
<b>Deftiger Erbseneintopf</b> , mit Kasselerwürfeln & Kartoffeln	€ 5,50
<b>Chili con Carne</b> , vom Rind & Schwein pikant gewürzt ____	€ 6,80
<b>Saisonal: Kürbiscreme &amp; Spargelcreme</b> _____	€ 6,00





## ALLES AUF DER PLATTE...

Ab 6 Personen / Preis pro Person

### Platten bunte Vielfalt

Mit Braten-, Schinken-, und Aufschnittspezialitäten,

Käseauswahl, Hackepeter \_\_\_\_\_ € 7,50

Mit Salat: Fleischsalat und Geflügelsalat \_ (pro Person zzgl.) € 2,00

Mit Fisch: Räucherfischauswahl mit

Honig-Senfsauce \_\_\_\_\_ (pro Person zzgl.) € 2,50

**Fischplatte** \_\_\_\_\_ (pro Person 200g) € 12,50

### Platte Mediterrane

Italienische und spanische Aufschnittspezialitäten  
sowie Käse aus Südtirol und dem Mittelmeerraum,  
garniert mit Oliven und Antipasti \_\_\_\_\_ € 11,50



## „KLEIN ABER FEIN“...

Häppchen, runde Brotscheiben  
(Mehrkorn, Graubrot und Weißbrot) liebevoll garniert  
Stückpreis

Belegt mit:

<b>Braten</b> _____	€ 1,70
<b>Aufschnitt</b> _____	€ 1,70
<b>Vegetarisch</b> _____	€ 1,70
<b>Käse</b> _____	€ 1,70
<b>Räucherlachs</b> _____	€ 1,95
<b>Gravedlachs</b> _____	€ 1,95
<b>Forelle</b> _____	€ 1,95

Halbe Brötchen  
gebuttert und garniert  
Stückpreis

Belegt mit:



<b>Hackepeter</b> _____	€ 1,50
<b>Braten</b> _____	€ 1,85
<b>Schinken</b> _____	€ 1,85
<b>Käse</b> _____	€ 1,85
<b>Aufschnitt</b> _____	€ 1,85
<b>Räucherlachs</b> _____	€ 2,70
<b>Gravedlachs</b> _____	€ 2,70
<b>Forelle</b> _____	€ 2,70

# DIE SÜSSE VERFÜHRUNG...

## Zum Schluss

<b>Erdbeermascarpone</b> , mit Sahnequark und Fruchtsauce _____	€ 3,00
<b>Panna Cotta</b> , mit echter Vanille und frischen Früchten _____	€ 3,00
<b>Zitronencreme</b> , mit Orangenscheiben _____	€ 2,80
<b>Mousse au Chocolat</b> _____	€ 2,80
<b>Mousse au Vanille</b> _____	€ 2,80
<b>Baileyscreme</b> , nur für Erwachsene _____	€ 3,00
<b>Zimtcreme</b> , mit Pflaumenkompott _____	€ 3,00
<b>Bayrisch Creme</b> , mit Beerenfrüchten _____	€ 2,90
<b>Rote Grütze</b> , mit Vanillesauce _____	€ 2,60
<b>Quark-Himbeer-Tiramisu</b> _____	€ 3,00
<b>Knusprige Cookiescreme</b> , mit Caramelsauce _____	€ 3,00
<b>Frische Schnittobstplatte</b> , der Saison _____	€ 3,50



# HABEN SIE GENÜGEND GESCHIRR?



## Wir haben

Teller und Besteck _____	<b>€ 0,50</b>
Suppenteller und Löffel _____	<b>€ 0,50</b>
Dessertteller und Teelöffel _____	<b>€ 0,50</b>

Weiteres Geschirr? Na klar, fragen Sie uns! Bei Reinigung unsererseits verdoppelt sich die Leihgebühr.

## Sonstige Leihartikel und Leistungen

Tischdecken inklusive Reinigung, Grill mit Holzkohle oder Gas, inkl. Reinigung, Riesenpfanne, Servietten, Einweggeschirr

Personalgestellung Koch _____ (Stunde)	<b>€ 32,00</b>
Personalgestellung Servicekraft _____ (Stunde)	<b>€ 28,00</b>

Kosten für Reinigung von Platten und Warmgeräten auf Anfrage. Dies sind Empfehlungen, gerne gestalten wir auch Ihre Feier individuell. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie sehr gerne.

## Allergiehinweise

Laut dem Gesetzgeber sind wir verpflichtet Sie auf Allergene hinzuweisen. Wir beraten Sie gerne in unserem Geschäft und auf Anfrage.

# **HOCHZEITEN, FIRMENFEIERN, GEBURTSTAGE, JUBILÄEN, EINWEIHUNGEN, GRILLVERANSTALTUNGEN, FAMILIENFEIERN UND VIELES MEHR... BIS 500 PERSONEN!**

Damit wir Ihre Feier gut planen können, bitten wir Sie frühzeitig zu bestellen.

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche per Telefon, E-Mail oder im persönlichen Gespräch entgegen und beraten Sie gern. Wir richten für Sie Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Einweihungen, Grillveranstaltungen, Familienfeiern und vieles mehr mit bis zu 500 Gästen aus.

Da wir uns mit Freude auf die Vorbereitungen stürzen, bitten wir Sie spätestens 4 Tage vor Termin Änderungen durchzugeben. Wir arbeiten alle sehr gerne, haben uns aber den Sonntag als Ruhetag vorbehalten (ausgenommen ist die Konfirmationszeit in den Monaten April / Mai).

Natürlich bringen wir Ihnen Ihr Menü ab 20 Personen zu Ihnen nach Hause. Für Lieferungen außerhalb Tarmstedts erheben wir eine kleine Lieferpauschale, die sich nach der Kilometerentfernung richtet (€ 0,90 / gefahrene Kilometer).

Alle Preise sind mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% kalkuliert. Der Gesetzgeber fordert einen erhöhten Steuersatz von 19% bei der Stellung von Dienstleistungen wie z.B. : Geschirr, Reinigung, Personal, Equipment. Hier erhöht sich dann auch der Preis der Speisen entsprechend (+ 12 %).

Durch die Erhöhung entsteht uns kein Vorteil, da wir diese direkt an das Finanzamt weiterführen müssen.

Bitte beachten Sie, dass schon durch eventuelle Reinigung der erhöhte Mehrwertsteuersatz fällig wird! Findet eine Lieferung am Sonntag oder Feiertag statt, bitten wir um Verständnis, dass wir 10% Aufschlag nehmen, da uns an diesen Tagen auch höhere Kosten entstehen.

Gerne grillen wir für Sie ab einer Personenzahl von 50 Gästen. Geschirr verleihen wir nur in Verbindung mit unserem Party-service. Natürlich sind wir um eine pünktliche Lieferung bemüht, für unvorhergesehenes behalten wir uns ein Zeitfenster von 30 min. auf den vereinbarten Termin vor.

Sollte es durch höhere Gewalt zu einem Lieferausfall kommen besteht kein Rechtsanspruch. Nach Leistung erhalten Sie eine Rechnung und können bequem überweisen oder wir stellen Ihnen einen Barbeleg aus. Auch EC-Kartenzahlung ist kein Problem. Für Beschädigungen des Büffetgeschirrs haftet der Besteller.

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

**IHR Bösch TEAM**

Gültig ab Juni / 2018. Angebote vorheriger Flyer verlieren damit ihre Gültigkeit. Irrtum vorbehalten.

Delikatess  
WÜRSTCHEN

# BÖSCH

Bösch-Würstchen

QUALITÄT  
◆ SEIT ◆  
**1910**  
**Bösch**

## ÜBER UNS...



### Tradition und Qualität seit 1910

In der vierten Generation wird das alte Handwerk von **Imke Bösch-Michaelsen und Jochen Michaelsen** als Meisterbetrieb geführt. „Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb mit tollen Mitarbeitern: Eltern, Fleischer, Köche & Küchenfeen, Verkäuferinnen sowie Hilfskräfte unterstützen uns tatkräftig!“

Neben der traditionellen Produktionsweise von frischen Wurstsorten ist der Feinkostbereich stark vertreten. Wir produzieren täglich unsere Wurstwaren sowie Salate und Halbfertigprodukte per Hand, auch gern nach individuellen Wünschen.

Täglich ab 11.00 Uhr bieten wir unseren Mittagstisch an, auch hier findet sich für den Vegetarier ein leckeres Gericht.

Einen großen Stellenwert hat unser Partyservice sowie unsere „Gläserproduktion“: Tolle Gerichte im Glas die ohne Kühlung lange haltbar sind.



**Bösch**  
FLEISCH & FEINKOST, PARTYSERVICE  
FRISCHE, DIE ANKOMMT



**Fleisch und Feinkost Bösch GbR**

Poststraße 15  
27412 Tarmstedt  
Telefon: 04283/8829  
Fax: 04283/8429

E-Mail: [info@boesch-feinkost.de](mailto:info@boesch-feinkost.de)  
[www.boesch-feinkost.de](http://www.boesch-feinkost.de)