



DIRK CANIELS
Luisenstraße 30
46537 Dinslaken

**Mittagstisch, Party – Service,
Grill- und Feinkostspezialitäten**



Telefon 02064 - 51617; Fax 02064 - 59750
E-Mail: info@fleischerei-caniels.de
Internet: www.fleischerei-caniels.de

Stand: 15.11.2022/I



Herzlich willkommen in der Fleischerei Caniels in Dinslaken!

Unser freundliches Team hält für Sie ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren aus der Region bereit. Qualität ist hier oberste Priorität, daher beziehen wir unsere Produkte nur aus kontrollierter Landwirtschaft.

Wir produzieren bereits seit 1997 mit umfassendem Fachwissen, nach traditionellen Rezepten und achten dabei stets auf die Frische unserer Waren.

Gerne begeistern wir unsere Kunden auch mit modernen Techniken wie unserem Dry Age Reifeschrank, der bestes Fleisch für Sie veredelt.

Sollten Sie eine Veranstaltung planen, stellt Ihnen unser Partyservice ein köstliches Buffet für Ihre Gäste zusammen. Egal für welchen Anlass – unser Service bietet Ihnen alles rund ums Essen.

Schauen Sie gerne bei uns vorbei. Sie finden uns auf der Luisenstraße 30 und auf der Hedwigstraße 2 – 4 in Dinslaken.

Suppen

(pro Portion ¼ Liter)



Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich, Markklößchen	4,50 €
Hühnersuppe mit Eierstich und Spargel	4,50 €
Käse-Knoblauchsuppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	4,50 €
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	4,00 €
Tomatencremesuppe	4,00 €
Porreerahmsuppe mit Fleischklößchen	4,50 €
Kartoffelsuppe wahlweise mit Mett- oder Brühwürstchen	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	5,00 €
Minestrone (vegetarische Gemüsesuppe)	4,00 €
Gemüsesuppe mit Fleischeinlage	4,50 €
Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)	4,50 €
Spargelcremesuppe (saisonbeding)	5,00 €

Schmackhafte Eintöpfe

(pro Portion ½ Liter)

Chili con Carne mit roten Bohnen, feurig-scharf, dazu Baguette	7,00 €
Erbseintopf mit frischem Gemüse, dazu 1 Brüh- oder Mettwurstchen	4,50 €
Grünkohl mit Mettwurst	8,00 €
Grünkohl mit Kasseler	8,50 €
Hühnersuppentopf mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse	7,00 €
Möhren „untereinander“ mit herzhafter Frikadelle	8,00 €



Pikante Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese mit würziger Hackfleischsauce und Parmesankäse	8,00 €
Rigatoni (fleischlos) in Tomaten-Gemüsesauce mit frischen Gartenkräutern	7,50 €
Grüne Nudeln mit frischen Champignons, Schinken und Tomaten in Knoblauchsahne	8,00 €
Weißer Bandnudeln mit norwegischem Lachs mit frischen Gurken in Dillsahne	16,00 €
Tortellini (Fleischfüllung) mit frischen Champignons in Sahnesauce	8,00 €
Lasagne mit pikanter Hackfleischsauce und Käse überbacken	8,50 €
Nudelaufbau mit Kochschinkenstreifen und Käse überbacken	8,50 €
Spaghetti mit Pesto, Pinienkernen und Kirschtomaten	11,00 €

Warme Fischgerichte

(ab 10 Personen)

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ gebraten **17,00 €**
mit Speck und Zwiebelwürfel

Zanderfilet gebraten **20,00 €**
mit Kräutersauce

Steak vom norwegischen Lachs **19,00 €**
in Dillsahnesauce

Zu diesen Gerichten wahlweise Butter-Reis, Salz- oder Bratkartoffeln
und gemischter Salat (Dressing Ihrer Wahl)

Lachslasagne **16,00 €**
vom frischen norwegischen Lachs, mit Käse überbacken

Kalte Fischplatten

(ab 10 Personen)

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen eine Fischplatte zusammen.
Preis auf Anfrage.



Spezialitäten

Wildragout mit Waldpilzen in Wacholder – Rahmsauce,
Apfelmus mit Preiselbeeren und Butterspätzle **19,50 €**

Braten aus der Wildschweinkeule in Sauerkirschsauce
mit grünem Pfeffer, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln **21,00 €**

Gefüllter Hirschrücken mit Pfifferlingen in Rahmsauce,
Preiselbeerbirne, grüne Bohnen und Kartoffelkroketten **27,00 €**

Hirschmedaillons an glacierten Maronen
in Wacholder-Gin-Sauce mit Speckrosenkohl und Kartoffelgratin **28,00 €**

Alle Wildgerichte sind saisonabhängig!

Lammkotelette mit Kräuter-Crème-fraîche und Käse überbacken,
dazu Prinzessböhnchen im Speckmantel und Röstkartoffeln **19,00 €**

Schweinefiletspieß mit Speckstreifen, frischem Paprika, Mais,
Perlzwiebeln und frischen Champignons in feuriger Sauce, dazu Buttereis **18,00 €**

Schweinefilet in Kräutersauce
mit frischen Champignons und geriebenem Käse überbacken,
Pariser Möhren und Butterspätzle **20,00 €**

Rinderfiletstreifen mit Gurke, Zwiebel, Tomate
und frischen Champignons in leichter Senfsauce,
Blattsalat in Rose-Island-Dressing, dazu Butterspätzle **21,00 €**

Roastbeef "Rosa gebraten"
mit Sauce Béarnaise, buntem Gemüse und Röstkartoffeln **23,00 €**

Ratsherren-Topf mit Rinder- und Schweinemedallions,
dazu frische Rahmchampignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und
bunte Gemüseplatte **23,00 €**

Vom Schwein



Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce (ca. 250 g Frischgewicht)	10,50 €
Grillhaxe (ca. 800 – 1000 g Frischgewicht)	7,00 €
Zigeunerwurstpfanne mit frischem Paprika in pikanter Sauce (200 g Frischgewicht)	6,50 €
Karbonaden in pikanter Sauce (500 g Frischgewicht)	9,50 €
Kotelettkrone (ab 15 Personen) (375 g Frischgewicht)	12,00 €
Dicke Rippe in pikanter Sauce (400 g Frischgewicht)	7,50 €
Spare-Ribs mit BBQ-Sauce (ca. 800 – 1000 g Frischgewicht)	9,00 €
Gefüllter Schweinenacken (250 g Frischgewicht)	10,50 €
Pfefferrückenbraten (250 g Frischgewicht)	11,00 €
Spießbraten mit vielen Kräutern (250 g Frischgewicht)	10,50 €
Griechischer Rahmbraten (250 g Frischgewicht)	11,00 €
Leckerer Krustenbraten (250 g Frischgewicht)	9,00 €
Schweinenackenbraten (250 g Frischgewicht)	9,00 €
Zwiebelnackenbraten mit Sauce Hollandaise überbacken (250 g Frischgewicht)	10,50 €
Gebackener Hinterschinken (mit Schwarte) in Honigkruste (250 g Frischgewicht)	12,00 €
Schweinefilet mit Apfel - Calvadosauce (200 g Frischgewicht)	13,50 €
Pulled Pork mit BBQ-Sauce	13,00 €
Leberkäse (Portion 250 Gramm = 2 Scheiben) (fein, mit Röstzwiebeln, oder als Pizza-Leberkäse)	7,00 €



Spanferkel

Bestell-Vorlaufzeit: 14 Tage

ab 20 Personen

(Preis auf Anfrage)

Lamm

Lammrücken mit Knoblauchsauce (200 g Frischgewicht)	13,00 €
Gebackene Lammkeule in Knoblauchsauce (250 g Frischgewicht)	12,00 €

Geflügel

Putengeschnetzeltes in Basilikumsahne (200 g Frischgewicht)	10,00 €
Putengeschnetzeltes in Früchtecurrysauce (200 g Frischgewicht)	11,00 €
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce (200 g Frischgewicht)	11,00 €
Putenbrustbraten in Früchtecurrysauce (250 g Frischgewicht)	12,00 €
Putenbrustbraten in Pfefferrahmsauce (250 g Frischgewicht)	12,00 €

Vom Rind

Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce (250 g Frischgewicht)	9,50 €
Tafelspitz mit Apfelmeerrettich (250 g Frischgewicht)	10,50 €
Rindersaftgulasch (250 g Frischgewicht)	8,50 €
Rinderschmorbraten (250 g Frischgewicht)	11,00 €
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce (250 g Frischgewicht)	12,00 €
Burgunderbraten aus der Rinderkeule (250 g Frischgewicht)	12,00 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (aus der Hüfte) (200 g Frischgewicht)	12,50 €
Rindermedaillons vom Filet in Pfeffersauce (200 g Frischgewicht)	20,00 €
Kleine gefüllte Rinderrouladen (200 g Frischgewicht)	6,00 €
Große gefüllte Rinderrouladen (350 g Frischgewicht)	8,00 €



Wir empfehlen folgende Beilagen:

Bratkartoffeln	3,00 €
Schmörkes	3,00 €
Butterkartoffeln	2,80 €
Kartoffelpüree	2,80 €
Kartoffelgratin	4,50 €
Kartoffel- oder Semmelknödel (2 Stück)	3,50 €
Kartoffelkroketten	3,50 €
Herzoginkartoffeln	3,50 €
Kartoffelrösti	3,50 €
Butter – Spätzle/Butter-Nudeln	2,80 €
Butterreis	2,80 €
warmer Kartoffelsalat (Speckkartoffelsalat)	4,00 €
Kartoffelspieß, mediterran	4,00 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,50 €
Zaziki (200g)	3,50 €
 <u>Saucen (1/4 Liter):</u>	
Currysauce	2,50 €
Jägersauce mit frischen Champignons	3,00 €
Pusztasauce mit frischem Paprika	3,00 €
Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer	3,50 €
BBQ-Sauce	3,00 €

Wir empfehlen folgende Beilagen:

Sauerkraut	3,20 €
Apfelrotkohl	3,70 €
Bayrisch Kraut	3,70 €
Speckböhnchen	3,20 €
Prinzessbohnen im Speckmantel	4,50 €
Broccoli mit Mandeln	4,50 €
Feine Erbsen	3,20 €
Pariser Karotten	3,20 €
Leipziger Allerlei	3,70 €
Wirsing überbacken	4,50 €
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	5,50 €
Bunte Salatplatte mit 2 Dressings	5,00 €
Grüner Salat mit Joghurt-Dressing	3,00 €
Rohkostplatte (Möhren-, Kohlrabi-, Paprika- u. Gurkenstifte) mit Dip	5,50 €
Antipasti	4,50 €

Angemachte Salate

*(Weitere Salate auf Anfrage)
(pro Portion 200 Gramm)*

Kartoffelsalat	3,50 €
Nudelsalat	3,50 €
Krautsalat	3,50 €
Eiersalat	3,50 €
Möhrensalat	3,50 €
Gurkensalat	3,50 €
Rote-Bete-Salat	3,50 €
Farmersalat	4,00 €
Porreesalat	4,00 €
Bauernsalat	4,00 €
Bauernsalat mit Schafskäse	4,50 €
Tortellinisalat	4,00 €
Bayerischer Wurstsalat	4,00 €
Waldorfsalat	4,50 €
Nudelsalat, mediterran	5,00 €
Geflügelsalat	5,50 €
Broccolisalat	5,00 €
Rindfleischsalat	5,50 €



Desserts

(pro Portion 200 Gramm)

Herrencreme	4,00 €
Weißweincreme	4,00 €
Schwarzwälder-Creme	4,00 €
Vanillecreme mit Rumkirschen	4,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Zitronencreme	3,50 €
Sahnequark mit Mandarinen	3,50 €
Sahnequark mit Pfirsich	3,50 €
Schokoladen-Pudding	3,00 €
Vanille-Pudding	3,00 €
Limette-Joghurt-Creme	4,00 €
Moccacreme	4,00 €
Stracciatellacreme	4,00 €
Obstsalat (Sommer-Früchte)	5,00 €
Obstsalat (Winter-Früchte)	5,50 €
Mousse au Chocolate (Braun)	5,50 €
Mousse au Chocolate (Weiß)	5,50 €
Tiramisu	6,00 €

Buffetvorschläge:



Buffet Nr. 1: -Kaltes Buffet-

Hausmacher Wurstplatte mit:

- Blutwurst
- Fleischwurst
- Heidefrühstück
- Leberwurst
- Schwartemagen
- Party-Mettwürstchen
- Party-Frikadellen
- frisches Mett mit Zwiebeln
- Griebenschmalz, Kräuterbutter
- gemischter Brötchenkorb
- Gouda-Würfel

Pro Person 18,50 €

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 2: -Jubiläumsbuffet-

Warm: Halbe Schweinshaxen
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Kalt: Sülze mit Remoulade,
Kasslerscheiben
mit Sahnemeerrettich,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Geflügelsalat mit Früchten,
Waldorfsalat,
Griebenschmalz, Kräuterbutter,
gemischter Brötchenkorb,
Quarkspeise mit Früchten

Pro Person 20,00 €

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 3: -Italienisches Buffet-

Warm: Geflügelmedaillons im
Schinkenwickel auf
Schnittlauchrahmsauce,
Spaghetti mit Pesto, Pinienkerne
und Kirschtomaten,
Picatta „Milanese“:
Schweinerücken in Ei und Käse paniert

Kalt: Garnelen in italienischem
Dressing mit einem Salat von
Zucchini, Paprika, Gurken,
Oliven, Peperoni und Tomaten,
Carpaccio: gebeiztes Rinderfilet mit
Olivenöl und Balsamicoessig,
Mozzarella mit Fleischtomaten und
frischem Basilikum,
Melone mit Parma-Schinken,
Kräuterbutter,
gemischter Brötchenkorb

Dessert: Tiramisu

Pro Person 33,00 €

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 4: -Bayerisches Buffet-

Warm: Grillhaxen,
Leberkäse,
Weißwürstchen,
Semmelknödel, Kartoffelklöße,
Rotkohl, Sauerkraut

Kalt: Wurstsalat,
Rettichsalat,
Radieschen,
Bayerischer Kartoffelsalat

Dessert: Bayerische Creme mit Kirschen

Pro Person 24,50 €

Ab 15 Personen



Buffetvorschläge:

Buffet Nr. 5: -Für jeden Anlass-

Warm: Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Butterspätzle

Kalt: kleine Schweineschnitzel, Hackbällchen in feurigem Dip, Käseauswahl mit frischem Obst, Griebenschmalz, Kräuterbutter, gemischter Brötchenkorb, Vanillecreme mit Rumkirschen

Pro Person 25,50 €

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 6: -Festliches Buffet-

Warm: gebundene Ochsenschwanzsuppe, Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit bunten Salaten und Kartoffelgratin

Kalt: Roastbeef mit Remouladensauce, Schinkenröllchen mit Spargel, Geflügelsalat mit Früchten, Käseauswahl mit frischen Obst, Kräuterbutter, Butter, gemischter Brötchenkorb, Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 31,50 €

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 7: -Rustikales Buffet-

Warm: Fleischkäse (Fein, mit Röstzwiebeln oder als Pizza-Leberkäse), geschmorte Rippchen in pikanter Sauce, warmer Kartoffelsalat mit frischen Kräutern, Sauerkraut

Kalt: Wurstplatte, reichlich garniert, gemischte Käseplatte mit frischen Früchten garniert, Griebenschmalz und verschiedene Baguettes

Preis pro Person 19,50 €

Ab 20 Personen

Buffet Nr. 8:

-Niederrheinisches Hochzeitsessen-

Vorspeisen:

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Blumenkohlröschen und Markklößchen gekochte Ochsenbrust mit warmer Meerrettich-Sauce

Hauptgericht:

Rinderschmorbraten, Schweinebraten, gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, bunte Salatplatte mit Dressing, Salzkartoffeln und Kroketten

Nachspeise:

Herrencreme, Quarkspeise mit Früchten

Preis pro Person 27,50 €

Ab 15 Personen

Vier-Jahreszeiten-Buffets:



-Frühling-

Suppe: Spargelcremesuppe

Hauptgericht:

Spargel mit Sauce Hollandaise,
Butter-Kartoffeln,

Wahlweise:

Schinkenplatte
(Kochschinken und rohen
Schinken)

oder: Schweinemedallions,
kleine Hähnchenschnitzel

Dessert: Sahnequark
mit frischen Erdbeeren

Pro Person 32,50 €

Ab 15 Personen

-Sommer-

Grill-Buffer

Verschieden Grillwürstchen
(nach Wahl)
Nackensteaks (versch. gewürzt)
Hähnchensteaks
(verschieden gewürzt)
BBQ-Sauce
Gemischter Brötchenkorb,
Zaziki, Kräuterbutter,
3 verschiedene Salate
(nach Wahl),

Dessert: Pannacotta

Pro Person 27,50 €
(ohne Grill-Equipment,
ohne Servicekräfte)

Ab 15 Personen

-Herbst-

Suppe: Kürbiscremesuppe
mit Baguette

Hauptgericht:

Wildragout mit Waldpilzen
in Wacholderrahmsauce,
Apfelmus mit Preiselbeeren,
Rosenkohl mit Speck,
Butter-Spätzle

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 27,50 €

Ab 15 Personen

-Winter-

Suppe: Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben

Hauptgericht:

Karbonaden in pikanter Sauce,
Salzkartoffeln,
gelber Bohnensalat,
Apfel-Rotkohl

Dessert: Gefüllter Bratapfel
mit Vanillesauce

Pro Person 24,50 €

Ab 15 Personen



Buffetvorschläge:

-Brunch - Buffet-

<u>Suppe:</u>	wahlweise: Rinderkraftbrühe mit Einlage oder: Gulaschsuppe
<u>Wurstplatte:</u>	Auswahl an Wurstaufschnitt
<u>Käseplatte:</u>	Auswahl an Käseaufschnitt
<u>Fischplatte:</u>	Lachsscheiben, Forellenfilets
<u>Warm:</u>	Krustenbraten, Bratkartoffeln
<u>Kalt:</u>	Krautsalat, Halbe Eier mit Senf-Mayonnaise-Füllung, gemischter Brötchenkorb, Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 23,50 €

Ab 20 Personen

-« Fingerfood » - Buffet-

- Party-Frikadellen,
- Party-Schnitzel,
- Garnelen-Spieße,
- Halbe Eier mit einer
Senf-Mayonnaise-Füllung,
- Tomaten-Mozzarella-Spieße,
- Kräcker mit Frischkäse,
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
- verschiedene Baguettes
- Kräuterbutter

Preis pro Person 21,50 €

Ab 15 Personen

-« Polterabend » - Buffet-

- Currywurst,
- Schaschlikspieße,
- Curry- **oder** Puszta-Frikadelle
- gemischter Brötchenkorb

Preis pro Person 14,50 €

Ab 20 Personen

-Fleischlose Gerichte-

(ab 5 Personen pro Gericht)

- | | |
|---|----------------|
| -Minestrone (Gemüsesuppe) | 4,00 € |
| -Kartoffel-Gemüse-Gratin | 6,00 € |
| -Gegrillter Gemüsespieß mit
Folienkartoffel und
Kräuter-Quark | 9,00 € |
| -Mediterraner Kartoffelauflauf
mit frischen Tomaten, Feta
und Basilikum | 8,00 € |
| -Rigatoni in Tomaten-Gemüsesauce
mit frischen Gartenkräutern | 7,50 € |
| -Spaghetti mit Pesto, Pinienkernen
und Kirschtomaten | 11,00 € |

**Selbstverständlich können Sie Ihr Buffet auch nach Ihren Vorstellungen
zusammenstellen. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein!**

Verschiedenes

2 Stück Fleischbällchen in feurigem Dipp	3,50 €
Puszta-Frikadelle (pro Person)	3,50 €
Currywurst (pro Person)	3,50 €
Schaschlik (pro Person)	4,50 €
Vitello Tonnato (pro Person) (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)	6,50 €
Tomaten-Mozzarella-Platte (pro Person)	5,50 €
3 Roastbeef-Scheiben mit Remoulade	6,00 €
Auswahl von erlesenen Käsesorten (100 Gramm) mit frischen Früchten	6,00 €
Wurstplatte (pro Person) treffen Sie eine Auswahl unserer Spezialitäten	6,00 €
Schinkenplatte (pro Person) , verschiedene Sorten	7,50 €
Partybrötchen, per Stück	0,65 €
Baguette (500 g)	3,50 €
Kräuterbutter-Scheiben	0,80 €
Diverse Frischkäse-Dips (200 Gramm)	5,50 €

Finger Food

Party-Schweineschnitzel	1,90 €
Party-Hähnchenschnitzel	2,50 €
Party-Putenschnitzel	2,90 €
Party-Frikadellen	1,00 €
Party-Mettwürstchen	1,00 €
Garnelenspieß Stück	5,50 €
halbe Eier mit einer Senf-Mayonnaise-Füllung (ab20 Stück)	1,00 €
halbe Pfirsiche - gefüllt mit Frischkäse-Sahne (ab20 Stück)	2,00 €
Käsewürfel mit Weintrauben	0,90 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	4,50 €
Tomaten-Mozzarella-Spieße (ab15 Stück)	3,50 €
Pumpnickel mit Frischkäse	2,00 €



1/2 Brötchen, belegt mit:

Frischwurst	1,80 €
Käseaufschnitt	1,80 €
Dauerwurstaufschnitt	1,80 €
Bratenaufschnitt	1,80 €
Parmaschinken	2,00 €
Serranoschinken	2,00 €
Rauchfleisch	2,00 €
Lachsschinken	2,00 €
frischem Mett	1,80 €
Tatar	3,00 €
Roastbeef	3,00 €
Forellenfilet	4,00 €
Rauchlachs	4,00 €

*Weitere Beläge auf Anfrage!
(Für Körnerbrötchen 0,20 € Aufschlag)*

Handschnittchen (Baguettescheiben – einzeln verziert)

mit Käseaufschnitt	Stück 2,30 €
mit Bratenaufschnitt	Stück 2,30 €
mit Dauerwurstaufschnitt	Stück 2,30 €
mit Parmaschinken	Stück 2,70 €
mit Serranoschinken	Stück 2,70 €
mit Lachsschinken	Stück 2,70 €
mit frischem Mett	Stück 2,50 €
mit Tatar	Stück 3,50 €
mit Roastbeef	Stück 3,50 €
mit Forellenfilet	Stück 4,50 €
mit Rauchlachs	Stück 4,50 €
mit Putenmedaillon	Stück 5,50 €
mit Schweinemedaillon	Stück 5,00 €

Weitere Beläge auf Anfrage!

Für den kleinen Hunger

<i>Party-Schweineschnitzel</i>	1,90 €
<i>½ Schweineschnitzel</i>	3,50 €
<i>Schnitzel, groß</i>	4,50 €
<i>Party-Frikadelle</i>	1,00 €
<i>Frikadelle, groß</i>	2,00 €
<i>Party-Mettwürstchen</i>	1,00 €
<i>Party - Hähnchenschnitzel</i>	2,50 €
<i>½ Hähnchenschnitzel</i>	4,00 €
<i>Hähnchenschnitzel, groß</i>	5,00 €
<i>Party - Putenschnitzel</i>	2,90 €
<i>½ Putenschnitzel</i>	4,50 €
<i>Putenschnitzel, groß</i>	5,50 €
<i>Hähnchenkeule</i>	3,50 €
<i>Hähnchen-Unterkeule</i>	2,50 €
<i>Schinkenröllchen – gefüllt mit Spargel</i>	3,00 €

Verehrte Kundschaft!

***Meine Speisen werden mit größter Sorgfalt zubereitet.
Mein Betrieb unterliegt der freiwilligen Kontrolle
durch das Labor Dr. Berns in Neukirchen-Vluyn!***

***Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren
Speisen informiert Sie unser Fachpersonal gerne!***

Dirk Ganiels



Serviceleistungen

Reinigung von:

- Warmhaltebehälter mit Einsätzen
und Vorlegebesteck 5,00 € (19 % MwSt.)
- Schüsseln und Platten, je 2,00 € (19 % MwSt.)

Anlieferung:

- Lieferung innerhalb Dinslakens (incl. aller Stadtteile) 15,00 €
- Lieferung außerhalb Dinslaken -nach Absprache-

Anmerkung: Alle in der Liste aufgeführten Preise beinhalten die gesetzliche MwSt. von 7 %.

Eventuelle Fehler/Irrtümer unserer Party-Liste behalten wir uns vor!

Für Ihre Notizen