



JOACHIMS

FEINE
KÜCHE





Von **Anfang an** liegt das kulinarische Programm Ihres Festes bei uns buchstäblich in besten Händen. Von der Planung bis zur Präsentation sorgen wir für Ihren individuellen Genuss. Von der perfekten Familienfeier im kleinen Kreis bis zum großen Fest mit mehr als 100 Gästen: In allen Formaten kennen wir bei Qualität und Frische keine Kompromisse. Als **Metzgerei** mit Familientradition in der *neunten Generation* haben wir ein solides, langjähriges Vertrauensverhältnis zu unseren Lieferanten aufgebaut. Wir wissen, was wir verarbeiten. Und mit unserer langjährigen Party-Service-Erfahrung wissen wir auch, wie man in der **feinen Küche** erstklassige Zutaten kreativ komponiert, zubereitet und arrangiert. Ob filigrane Appetithäppchen oder große Braten aus dem Eisentopf, ob nobel oder rustikal: Unser kleines Team ist von der Vorspeise bis zum Dessert mit Präzision und Hingabe bei der Sache. Die Erfahrung und die Überschaubarkeit des Familienbetriebs lassen traditionellen Methoden die Chance, zeitgemäße Konzepte zu entwickeln. »Selbst gemacht nach Art des Hauses«, so einfach und so aufwändig zugleich ist unser Rezept, mit dem wir bei aller Vielfalt auch anspruchsvolle Genussmenschen überzeugen. Legen Sie Ihr Fest in unsere Hände und genießen Sie es mit Ihren Gästen unbeschwert **von Anfang an!**

Ute Joachim
Wirtschaftsleiterin

Peter Joachim
Metzgermeister





Snacks

Partyhäppchen	4
Im Gläschen	4

Vorspeisen

Salate	4
Kalte Köstlichkeiten	5
Kalte Platten	
Käse	
Fisch	
Soßen & Dips	5
Suppen	6

Hauptgerichte

Warme Köstlichkeiten	7
Im Teig	
Vegetarisch	
Fisch	
Pfälzer Spezialitäten	8
Pfannengerichte vom Schwein	8
Backofengerichte	9
Braten & Co.	10
vom Rind	
vom Kalb	
vom Lamm	
vom Wild	
vom Schwein	11
von der Pute & vom Hähnchen	
Beilagen	12
Nudelgerichte	12

Nachspeisen

Süß & Fruchtig	13
Dessert im Glas	13

Menüvorschläge

vom Mittagessen	14
bis zum Festmenü	15

Büffets

vom Partybüffet	16
bis zum Jahrtausendbüffet	17

Spezialitäten

Joachims Leibspeisen	18
Gegrilltes	18

Zu guter Letzt

Service	19
----------------	-----------





S n a c k s

Partyhäppchen

- | Belegte Laugenstangen/Brötchen
- | Belegte Partybrote mit Braten, Schinken, Fisch oder Käse
- | **Unser Hit:** Riesenbrezel
- | Laugenkonfekt
- | Paprikafrischkäsehäppchen
- | **Unser Hit:** Feinschmeckerschiffchen
- | Puten-Partyfrikadellen
- | Pflaumen/Aprikosen im Speckmantel
- | Oliven
- | Melonen-Schinken-Schiffchen
- | Leberwurstschnecken
- | Schinkenkäsemuffins
- | Minimetzgerschnecken
- | Pizzaschnecken
- | Hähnchenspieße
- | Lachspannkuchenröllchen
- | Spinatlachsröllchen
- | Antipastispieße

Im Gläschen

- | Linsensalat mit Garnelen
- | Picalillicocktail auf Rucola mit Ei
- | Krabbensalat
- | Forellenschaum mit Räucherforelle
- | Roastbeefröllchen mit pikanter Frischkäsefüllung
- | Lachstartar auf Kartoffelsalat
- | Rindfleischsalat
- | Russische Eier
- | Hähnchenspieße

V o r s p e i s e n

Salate

- | Bunter Blattsalat
- | Schnittsalat
- | Rindfleischsalat
- | Fleischsalat
- | Wurstsalat
- | Nudelsalat
- | Bunter Nudelsalat
- | Clubsalat
- | Farmersalat
- | Kartoffelsalat
- | Tortellinisalat
- | Verschiedene Antipasti
- | Grüner Kartoffelsalat mit Gurken
- | Picalillicocktail
- | Geflügelcocktail auf Rucola mit Ei
- | Spaghettisalat
- | Schichtsalat
- | Paprika-Mais-Salat
- | Gurkensalat
- | Krautsalat
- | Geflügelcocktail
- | Vegetarischer Nudelsalat
- | Bohnen-Mais-Salat
- | Steffis Wurstsalat
- | Eiercocktail
- | Frühlingsalat
- | Hähnchenbrustsalat Joghurt Tandoori





V o r s p e i s e n

K a l t e K ö s t l i c h k e i t e n

K a l t e P l a t t e n

- | | |
|--|---|
| Roastbeefplatte | Rieslingpastete mit Weingelee |
| Bratenplatte | Hausmacherwurst-Brett |
| Schinkenplatte mit Melone | Schweinemett |
| Schinkenröllchen mit Spargel | Tartar |
| Putenbrust mit Kräuterfüllung | Russische Eier |
| Schweinefilet mit Kräutern | Wildpastete |
| Rinderschinken mit Estragonvinaigrette | Kasslercarpaccio |
| Ochsenbrust mit Meerrettichschaum | Putenbrust mit Honigsenfcreme |
| Kalbfleisch mit Thunfischsoße | Hähnchenbrust mit Chiligelee |
| Partyfrikadellen/Kinderplatte
Fleischwurst, Cocktailwiener, Salami,
Partyfrikadellen (bunt garniert) | Rindfleischcarpaccio mit gekochtem
Rindfleisch und Balsamicoreme |
| Rinderzunge | Feine Enten- und Gänselebercreme
auf Ruccola mit Weingelee |



K ä s e

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Bunte Käsebretter | Handkäs' mit Musik |
| Pikante Frischkäsevariationen | Schafskäse mit Peperoni und Oliven |
| Liptauer | Früchte mit Käsecremefüllung |
| Mozzarella mit Tomate | |

F i s c h

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Räucherlachs | Krabbencocktail |
| Graved Lachs | Lachs- oder Meeresfrüchteterrine |
| Forellenfilet | Dillhappen |
| Schillerlocken | Lachspralinen |
| Riesengarnelen in Knoblauch | Geräucherte Thaigarnelen mit Kokos |
| Geräucherte Makrelenfilets | |

S o ß e n & D i p s

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| Frankfurter Grüne Soße | Weingelee |
| Knoblauchsoße | Sahnemeerrettich |
| Zigeunersoße | Preiselbeer-Sahnemeerrettich |
| Remouladensoße | Weingeleesahne |
| Cumberlandsoße | Senfchutney |
| Chiligelee | Honig-Senf-Creme |



Vorspeisen

Suppen

- | **Fleischbrühe** mit Nudeln oder Backerbsen
- | **Grünkernsuppe** mit Markklößchen
- | **Chili con Carne**
- | **Gulaschsuppe**
- | **Minestrone**
- | **Lauchcremesuppe**
- | **Fleischbrühe** mit JulienneGemüse
- | **Brokkolicremesuppe**
- | **Karottenschaumsüppchen**
- | **Erbsensuppe**
- | **Thaisuppe** mit Garnelen
- | **Mitternachtssuppe**

In der Saison

- | **Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen
- | **Spargelcremesuppe**
- | **Bärlauchsüppchen**





Hauptgerichte

Warme Köstlichkeiten

Im Teig

- | Elwetrutsche-Eier
- | Lendchen im Blätterteig mit Käse und Schinken oder Kräuterkruste
- | Käse-Schinken-Taschen
- | Metzgerschnecken mit Gemüse
- | Saumagenpastete

Vegetarisch

- | Nudel-Brokkoli-Auflauf
- | Gemüselasagne
- | Tagliatelle mit Gorgonzolasoße
- | Farfalle mit Tomaten- oder Pilzrahmssoße
- | Gefüllte Champignons
- | Gemüsegratin
- | Kartoffelgratin
- | Tomaten-Zucchini-Mozzarella-Auflauf
- | Nudeln mit Wokgemüse
- | Schafskäse, klassisch mit Pepperoni, Tomate und Oliven
oder auch mit Tomatensoße
- | Kartoffel-Tomaten-Zucchini-Auflauf mit Schafskäse oder Mozzarella
- | Ziegenkäse mit Honig und Nüssen
- | Schafskäselasagne
- | Schweinchenpasteten mit Schafskäse, Tomaten und Zucchini

Fisch

- | Lachs mit Riesling-Dillsoße
- | Zander, Viktoria-Barsch, Kabeljau als Fischfilet »Birnbach«
- | Pangasiusfilet, Viktoria-Barsch, Kabeljau, Zanderfilet im Gemüsebett
mit Kräuter- oder Safransoße
- | Garnelenspieße mit Limettensoße oder Knoblauchdip
- | Lachs-Spinat-Nudelauf
- | Lachsspieße im Speckmantel
- | Tilapiafilet im Bananenblatt

*Familientradition
seit 1797*





Hauptgerichte

Pfälzer Spezialitäten

- | Fläschknepp mit Meerrettichsoße
- | Saumagen mit Sauerkraut
- | Kunschhäwwfleisch
- | Gekochtes Rindfleisch
Tipp: mit Weingelee servieren
- | Rieslingschinken mit Kartoffelsalat
- | Leberknödel
- | Gegrillte Haxe
- | Kesselfleisch
- | Frikadellen
- | Fleischkäse

Pfannengerichte vom Schwein

- | **Delfter Pfanne**
mit Sojakeimen, Champignons, Zwiebeln, Sahne, Wein und Käse
- | **Kräuter-Brokkoli-Pfanne**
mit Brokkoli, Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Sahne
- | **Puszta-Pfanne**
mit Paprika und Mais
- | **Pilzrahmpfanne**
mit Champignons
- | **Jägerpfanne**
mit Dörrfleisch und Pilzen
- | **Gyros**
mit Lauch und Zwiebeln
- | **Würzige Reispfanne**
mit Rinderhack und Paprika
- | **Exotische Currypfanne**
mit Kichererbsen und Zuckerschoten

»Selbst gemacht
nach Art des Hauses«

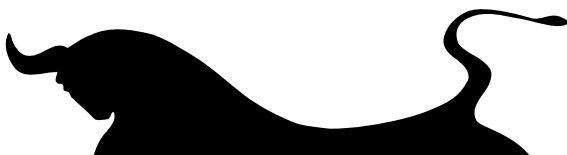




Hauptgerichte

Backofengerichte

- | **Jägertopf**
Schnitzel überbacken mit Dörrfleisch, Zwiebeln, Pilzen, Petersilie und Käse
- | **Ungarischer Hackfleischtopf**
Hackfleisch überbacken mit Paprika, Zwiebeln und Käse
- | **Italienischer Hackfleischtopf**
Hackfleisch überbacken mit Tomaten und Mozzarella
- | **Manilatopf**
Putenfleisch mit Curry und Obst
- | **Florentiner Steaks**
Kammsteaks, überbacken mit Cambozola
- | **Zwiebelsteaks**
vom Schweinekamm in Zwiebelsoße
- | **Gourmetsteaks Mediterraneo**
Schweinenacken mit Tomaten, Röstzwiebeln, Käse
- | **Milanosteaks**
mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern
- | **Putensteaks**
mit Tomaten und Mozzarella
- | **Brokkoli-Schlemmertopf**
vom Schwein oder von der Pute, mit Kräuterhollandaise
- | **Jägersteaks**
Kamm- oder Schnitzelfleisch mit Pilzen, Zwiebeln und Jägersoße
- | **Amsterdamer Topf**
Schweine- oder Putenschnitzel, überbacken mit Gartengemüse und Sauce Hollandaise
- | **Elsässer Baeckeoffe**
Spezialität mit Rind-, Schweine- und Lammfleisch, Kartoffeln, Gemüse und Wein
- | **Mediterraner Hackfleischtopf**
mit Paprika und Schafskäse
- | **Ratsherrensteaks**
Kalbssteaks mit Rinderhack, Zwiebeln, Champignons und feiner Sahnesoße
- | **Kammrollbraten** mit Peppadew
- | **Kammsteaks St. Michel**
mit Kochschinken, Tomate und Rahmsößchen





Hauptgerichte

Braten & Co.

vom Rind

- | Rinderrollbraten
- | Sauerbraten
- | Rotweinbraten
- | Rinderzunge in Burgundersoße
- | Rinderrollbraten »Robert« mit Dörrfleisch, Petersilie, Senf und Zwiebeln
- | Rouladen, klassisch oder mediterran
- | Schweizer Rinderrolle
- | Boeuf bourguignon

vom Kalb

- | Kalbsrollbraten
- | Peters Kalbsrollbraten mit Kochschinken, Frischkäse und Pistazien
- | Kalbsnierenbraten
- | Gefüllte Kalbsbrust
- | Kalbssteak mit Champignons und Rahmsauce
- | Kalbsrahmgeschnetztes
- | Ragout fin
- | Kalbshaxe ausgelöst mit Kräuterrahmsauce
- | Kalbsrollbraten mit Zitronenmelisse
- | Ossobuco im Gemüsebett
- | Kalbsschnitzel klassisch paniert oder mit Kräutern

vom Lamm

- | Lambraten
- | Paprikalammrolle mit Schafskäse
- | Gekräuterte Lammlachse
Tipp: *Mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen servieren*
- | Lammcurry Madras
- | Lammragout mit Kartoffeln und Fenchel
- | Lammragout mit Kichererbsen

vom Wild (nach Saison)

- | Rehbraten
- | Hirschbraten und Steaks
- | Wildragout





Hauptgerichte

Braten & Co.

vom Schwein

- | **Schweinerollbraten** mit Petersilie, Zwiebeln, evtl. Dörrfleisch
- | **Schweizer-Rolle** mit Käse und Schinken
- | **Farmer-Rolle** gesalzener Bauch mit Mett
- | **Schweinerücken** gefüllt oder mariniert
- | **Schweinefilet »Joachim«** mit Pfifferlingen und Weißwein-Hollandaise
- | **Schweinefilet** in Rahmsoße mit Champignons
- | **Schweinefilet-Töpfchen Mediterraneo** mit Dörrfleisch, Pfifferlingen, Zwiebeln und Käse
- | **Brasilianischer Rahmbraten** mit Pilzen und Käsesoße
- | **Kaiserbraten »Hawai«** mit Ananas und Käse
- | **Holländischer Käse-Schinken-Braten**
- | **Kräuterbutter-Würzbraten**
- | **Schweinefilet** mit Zitronen-Butter-Soße
- | **Pfeffer-Camembert-Lende** mit Speck und Rahmsößchen
- | **Panierte Schnitzel** auch mit Kräuter- oder Käsepanade
dazu verschiedene Soßen: **Rahmsoße, Zigeunersoße, Champignonrahmsoße, Pfeffersoße, Currysoße**

von der Pute & vom Hähnchen

- | **Putenbraten** mit Kräuter- oder Rahmsoße
- | **Putenrollbraten**
- | **Putenrollbraten** mit Gemüsefüllung
- | **Putenrollbraten** Schweizer Art
- | **Putenrollbraten** mit Tomaten und Mozzarella
- | **Putengeschnetzeltes** mit Pilzen und Zwiebeln
- | **Bali-Pfanne** mit Curry, Ananas und Pfirsich
- | **Brokkoli-Kräuterpfanne** mit Brokkoli, Pilzen, Zwiebeln
- | **Putenfilet gefüllt**
- | **Hähnchenbrust »Jäger Art«**
- | **Hähnchenbrust Pesto Rosso**
- | **Hähnchenbrust** mit Chiligeleesoße
- | **Hähnchenschenkel** mit Gemüse-, Weckfüllsel- oder Paprikaschafskäsefüllung
- | **Putenschnitzel paniert**, klassisch, mit Kräuter- oder Parmesanpanade
- | **Hähnchenbrustfilet gefüllt** mit Peppadew



Hauptgerichte

Beilagen

Beilagen ergänzen die Gerichte zu kompletten Menüs:

- | **Bratkartoffeln**
- | **Spätzle**
- | **Hausgemachte Semmelknödel**
- | **Kartoffelgratin**
- | **Reis**
- | **Gemüsereis**
- | **Tomaten-Zucchini-Gratin**
- | **Gemüsegratin**
- | **Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise**
- | **Bunter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing**
- | **Schnittsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing**
- | **Buntes Buttergemüse**
- | **Brokkoliröschen mit gerösteten Mandelblättchen**
- | **Fingermöhrrchen mit Butterbröseln**
- | **Wokgemüse exotisch**
- | **Backofengemüse**

Nudelgerichte

- | **Spaghetti Bolognese**
- | **Tagliatelle Pesto**
- | **Lasagne**
- | **Tortellini mit Käse-Sahne-Soße**
- | **Penne extra scharf**
- | **Wellenbandnudeln mit Gorgonzolasoße**
- | **Farfalle mit Erbsen-Schinken-Sahne-Soße**





Nachspeisen

Süß & Fruchtig

- | Mousse au chocolat
- | Mousse à la vanille
- | Mousse noisette
- | Mousse au chocolat blanc
- | Winzersektschaum
- | Rote Grütze mit Vanillesoße oder Sahne
- | Obstsalat
- | Weincreme
- | Cappuccinocreme
- | Vanillecreme
- | Früchtequark/Erdbeerquark
- | Himbeertraum
- | Tiramisu
- | Amarettini-Himbeer-Tiramisu
- | Apfeltiramisu
- | Erdbeer- oder Himbeermascarpone
- | Pannacotta mit Obst oder Himbeerpüree
- | Erdbeertraum (in der Saison)

Dessert im Glas

- | Mousse au chocolat
- | Himbeertraum
- | Winzersektschaum
- | Tiramisu





M e n ü v o r s c h l ä g e

Mittagessen

ab 10 Personen

Preise siehe Beiblatt

Hauptspeise

Kammrollbraten | Soße | Spätzle | Salat

Feiertagsessen

ab 10 Personen

Hauptspeise

Rotweinbraten | Soße | Semmelknödel | Apfelrotkohl

Geburtstagsessen

ab 10 Personen

Vorspeisen

Schinkenröllchen mit Spargel | Geflügelcocktail | Brot

Hauptspeise

Schweizer Rolle | Soße | Kartoffelgratin | Buttergemüse

Jubiläumessen

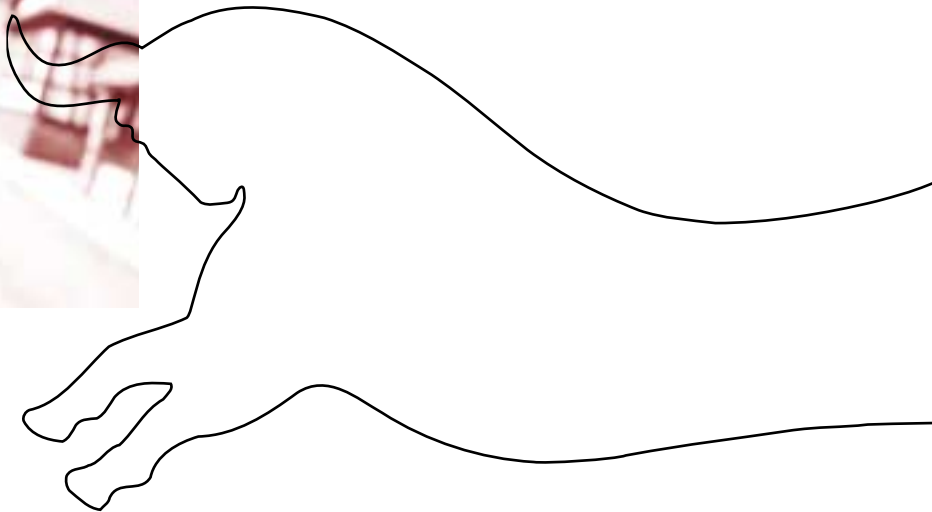
ab 10 Personen

Vorspeisen

Rieslingpastete mit Weingelee | Schichtsalat | Schinken mit Melone | Brot

Hauptspeise

Holländischer Käse-Schinken-Braten | Soße | Spätzle | Salat





Menüvorschläge

Sonntagsmenü

ab 15 Personen

Preise siehe Beiblatt

Vorspeise

Lauchcremesuppe

Hauptspeisen

Rinderrollbraten »Robert« mit Dörrfleisch, Senf, Zwiebeln und Petersilie |
Schweinefilet mit Champignons und Rahmsoße | Semmelknödel | Spätzle |
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing

Desserts

Mousse au chocolat | Rote Grütze

Festmenü

ab 20 Personen

Vorspeisen

Räucherlachs und Forelle | Sahnemeerrettich | Schinkenröllchen mit Spargel |
Rieslingpastete mit Weingelee | Kasslercarpaccio | Picalillicocktail | Farmersalat |
Brot und Butter

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Champignons und Rahmsoße | Sauerbraten | Semmelknödel |
Spätzle | Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Desserts

Mousse au chocolat | Rote Grütze



**B ü f f e t s****Partybüffet**

ab 15 Personen

*Preise siehe Beiblatt***Speisen**

Chili con Carne oder Gulaschsuppe

Schnitzelchen | Partyfrikadellen | Würstchen

Kartoffelsalat | Nudelsalat | Schichtsalat | Farmersalat

Brotauswahl | Obstkorb

Feierabendbüffet

ab 15 Personen

Vorspeisen

Geflügelcocktail | Schinkenröllchen mit Spargel | Schichtsalat | Brot

Hauptspeisen

Kammrollbraten | Soße | Spätzle | Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing

Desserts

Vanillecreme | Rote Grütze

Glückwunschküffet

ab 15 Personen

Vorspeise

Klare Fleischbrühe mit Markklößchen

HauptspeisenJoachimsfilet mit Pfifferlingen und Weißwein-Hollandaise | Rotweinbraten |
Spätzle | Kartoffelgratin | Gemüseplatte**Desserts**

Mousse au chocolat | Obstsalat

Sommerliches Urlaubsbüffet

ab 15 Personen

VorspeisenTomate mit Mozzarella | Kalbfleisch mit Thunfischsoße | Kasslercarpaccio |
Bunte Antipasti-Platte**Salate**

Italienische Salatplatte

HauptspeisenAusgelöste Kalbshaxe auf Ratatouillegemüse | Schweinefilet Mediterraneo |
Penne mit Rahmsoße**Desserts**

Tiramisu | Pannacotta mit frischem Obst

**B ü f f e t s****Büffet »Wiener Walzer«**

ab 30 Personen

*Preise siehe Beiblatt***Vorspeisen**

Räucherlachspralinen mit Dill-Senf-Creme | Forellenfilet mit Sahnemeerrettich |
 Fischterrinen | Picalillicocktail | Schinken mit Melone | Rieslingpastete mit
 Weingelee | Roastbeef | Hähnchenbrustfilet mit Chiligelee |

Salat & Brot

Blattsalat mit Vinaigrette, Schnittsalat mit Joghurt-Sahne-Dressing, Farmersalat |
 Buttertraube | Bunte Brotauswahl

Warme Speisen

Schweinefilet mit Obst und Safransoße | Peters Kalbsrollbraten mit Frischkäse |
 Schinken und Pistazien | Rahmsoupe
 Steinbeißer im Gemüsebett | Riesling-Dill-Soße
 Spätzle | Kartoffelgratin | Reis
 Brokkoliröschen mit Buttermandeln | Fingermöhrrchen mit Butterbröseln

Desserts

Himbeer- oder Erdbeertraum | Mousse au chocolat | Obstsalat

Jahrtausendbüffet

ab 30 Personen

Entrées

Pflaumen im Speckmantel | Paprika-Frischkäse-Schiffchen | Feinschmecker-
 schiffchen

Vorspeisen

Krabbencocktail | Geflügellebercreme auf Rucola mit Weingelee | Hähnchen-
 brustfilet mit Honig-Senf-Creme | Linsensalat | Feine Salatplatte | Buttertraube |
 Bunte Brotauswahl

Hauptspeisen

Gekräuterte Lammlachse mit Rotweinsoupe | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen
 Peters Kalbsrollbraten mit Pistazien, Frischkäse und Kochschinken | Wokgemüse-
 nudeln

Desserts

Erdbeer- oder Himbeermascarpone | Mousse noisette | Winzersektschaum





Spezialitäten

Joachims Leibspeisen

| Joachimsspieß

Fleischwürfel vom mageren oder durchwachsenen Schweinefleisch oder vom Lamm, pikant gewürzt und auf einem Riesenspieß gegrillt.

Ab 30 Personen grillen wir bei Ihnen zuhause.

| Riesenbrezel

belegt mit Wurst, Braten, Käse, Schinken, Gurken, Tomaten und Ei

Als Häppchen für den Sektempfang... Als Imbiss im Büro... Für den Stehempfang zuhause...

| Elwetritsche-Eier

Schweinefiletmedaillons mit Gemüse, Käse, Schinken und mehr im Überraschungsblättereisäckchen

| Lammlachse

Feines, mageres Lammrückensteak mit pikanter Kräuterwürzung

| Peters Kalbsrollbraten

mit Kochschinken, Frischkäse und Pistazien

Gegrilltes

In der Grillsaison stellen wir Ihnen gerne üppige Grillplatten mit vielen verschiedenen Spezialitäten von Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Pute und Hähnchen mit Salaten, Soßen und Brot zusammen.



»Ä Brezel wie ä Scheierdor«



Z u g u t e r L e t z t

Service

Unser Angebot ergänzen wir durch verschiedene Serviceleistungen wie Geschirr- und Besteckverleih sowie Büffetbetreuung.

Personal

Gerne betreuen wir Ihr Buffet durch geschultes Servicepersonal – damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Fachpersonal	60,00 Euro / pro Stunde
Servicepersonal	30,00 Euro / pro Stunde

Geschirr & Besteck

Geschirrmiete	Leihgebühr	Leih- und Spülservice
Großer Teller	0,30 Euro	0,60 Euro
Kleiner Teller	0,30 Euro	0,60 Euro
Salatteller	0,30 Euro	0,60 Euro
Kaffeegedeck	0,60 Euro	0,90 Euro
Messer	0,25 Euro	0,50 Euro
Gabel	0,25 Euro	0,50 Euro
Suppenlöffel	0,25 Euro	0,50 Euro
Kaffeelöffel	0,25 Euro	0,50 Euro

Die Preise für Serviceleistungen: **zzgl. 19% Mehrwertsteuer.**



Metzgerei Joachim

Ute und Peter Joachim

Wollmesheimer Hauptstraße 45

76829 Landau-Wollmesheim

Telefon (06341) 3 01 57

Telefax (06341) 93 23 57

info@metzgerei-joachim.de

Wir sind für Sie da!

Mo – Fr 7.30 – 12.30 Uhr

Di, Do, Fr 14.30 – 18.00 Uhr

Sa 7.00 – 12.30 Uhr

Montag- und Mittwochnachmittag
ist unser Geschäft geschlossen.

