

*einfach geschmackvoll*

# *Fritz Wied*

---

METZGEREI + PARTYSERVICE



**Wir bringen Ihnen  
das Restaurant nach Hause**

## Genießen Sie feierliche Stunden...

bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne besonderen Anlass.  
Möchten Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner einmal so richtig verwöhnen?  
Wir helfen Ihnen dabei!

Ob „Backschinken“ oder „Schnitzelbuffet“, ob „fürstlich“ oder  
„Gulaschsuppe“, oder „Tiramisu“ bei uns haben Sie  
die Auswahl gerne auch „live vom Grill“

Wir beraten Sie gerne, wenn Sie unsere langjährige Erfahrung  
nutzen möchten, um eine professionelle Auswahl zu treffen.

Unser Service reicht von der Planung über die Vorbereitung bis zur  
Durchführung der Veranstaltung von 10 - 1.000 Personen. Selbstverständlich sorgen  
wir auch für die komplette Ausstattung von A bis Z.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen auch geeignete Festräume  
und Bedienungs-Personal.

Lassen Sie sich bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch von unserem  
Leistungsvermögen überzeugen.

Nun aber zum leiblichen Wohl.

Zur Inspiration möchten wir Sie auf den folgenden Seiten zu einer  
„kulinarischen Reise“ einladen, ein Thema mit unendlich vielen Variationen.

Ihr Party-Service-Team  
Wir können nur lecker...

## ***Vorspeisen (ab 10 Personen)***

**Brutto /Pers**

### ***Kalte Fischplatte***

Echter Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Matjes, Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

5,90 €

### ***Antipasti***

Paprikaecken mit Frischkäsefüllung, mariniertes Grillgemüse Tomaten mit Mozzarella, Schinken mit Melone, Kochschinkencarpaccio, ital. Salami und ital. Spezialitäten

6,80 €

### ***Schinkenplatte***

mit gekochtem Schinken, Schwarzwälder und Westfälischem Knochenschinken und Putenkochschinken

3,95 €

### ***Haumacher Wurstplatte***

Hackepeter, hausmacher Wurstspezialitäten, Mettwurstsorten und Schüppenstiele

3,80 €

### ***Klassische Bratenplatte***

mit Kasseler, mageren Schweinebraten, Grillbraten und geräucherter Putenbrust

3,95 €

### ***Bunte Schnitzelplatte***

Mit Partyschnitzelchen, Pizza und Hawaii-Schnitzelstücke Puten- und Hähnchensteaks, Partyfrikadellen

5,95 €

### ***Vorspeisenteller oder Vorspeisenplatte***

- zum servieren direkt am Tisch -  
individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Tagespreis

## ***Von der Hand in den Mund***

### Belegte Schnittchen

mit Lachs / Forelle / Schweinefilet

2,20 €

mit Käse / Schinken / Braten

1,80 €

mit Hausmacher Wurst

1,10 €

### Belegte 1/2 Brötchen

mit Lachs / Braten / Schinken

1,55 €

mit Mett / Käse / Aufschnitt

1,40 €

## ***Bunte Schnittchenplatte 45 Teile***

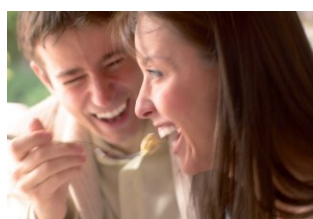
### Schnittchen und Canapeplatte (**Komplett-Angebot**)

belegt mit Käse, Braten, Salami Lachs und Schinken

sowie verschiedene Fingerhäppchen,

Schnitzelstücke und Partyfrikadellen (**passend für 6-8 Gäste**)

49,50 €



## ***Hausgemachte Suppen und Eintöpfe (ab 10 Personen)***

**Brutto /Stück**

Klare Rindfleischsuppe mit Eierstich und Markklösschen	0,2 L	2,40 €
Broccolicremesuppe	0,2 L	2,40 €
Spargelcreme mit Lachs	0,2 L	2,80 €
Erbsensuppe mit Wurst	0,5 L	3,40 €
Wittgensteiner - Kartoffelsuppe	0,5 L	3,40 €
Käse - Hackfleischsuppe	0,5 L	3,95 €
Chili con carne	0,5 L	4,50 €
Gulaschsuppe (rein Rind)	0,5 L	4,80 €

## ***Italienische Spezialitäten (ab 10 Pers.)***

Spaghetti mit Sauce Bolognese und geriebenem Parmesankäse	5,95 €
Hackfleischlasagne	6,60 €
Gemüselasagne	6,60 €
Nudelpfanne mit Pesto und Tomatensauce	4,95 €
Frische ital. Tortellini mit Sahnesauce, Schinkenstreifen und Broccoli	6,80 €
Bandnudeln mit Gorgonzola Rahmsauce	6,40 €
Lachslasagne mit Blattspinat	8,30 €

## ***Kleine Snacks***

Partyfrikadelle	0,60 €
Große Frikadelle	1,60 €
Schweineschnitzel klein 100 g	1,95 €
Schweineschnitzel mittel 160 g	2,80 €
Schweineschnitzel groß 200 g	3,40 €
½ Grillhähnchen	3,50 €
Putenschnitzelchen paniert	2,00 €
Hähnchensteak	1,50 €
½ Grillhaxe	1,80 €
große Grillhaxe	3,95 €
Spare ribs, pikant mariniert mit BBQ-Sause, gegrillt	6,95 €
Fleischkäse (ofenfrisch)	2,00 €
Hawaii Schnitzel	2,80 €
Pfirsich-Melba Schnitzel	2,80 €
Pizzaschnitzel	2,40 €
Schnitzelsaucen (Champignon, Zigeuner, Zwiebel, Pfefferrahmsauce)	0,80 €

## ***Schnitzelbuffet (ab 10 Pers.)***

Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel, Indisches Schnitzel Reis, Spätzle, Zwiebelspeckkartoffeln, Frischer Salat und Dressing	9,95 €
--	--------

## ***Griechisches Buffet (ab 10 Pers.)***

Gyrospfanne , Kräuterfleischpfanne, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln Reis, Tzatziki, Krautsalat gebackener Schafskäse und Fladenbrot	12,95 €
--	---------



## **Unsere Buffets (ab 10 Personen)**

**Brutto/Pers**

### **Feiern wie die Bayern**

11,40 €

½ Schweinshaxen , Backschinken  
Münchener Weißwurst  
Fleischkäse bayerisch Kraut, pikanter Krautsalat  
Bratkartoffeln, Kartoffelsalat  
Brotkorb, Bretzel, Griebenschmalz Senfauswahl  
eingelegter Handkäse mit Musik

### **Buffet Siegerland**

11,90 €

Schweineschnitzelchen, Rindergulasch  
Nackenbraten in Pfefferrahm  
gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Bratkartoffeln, Semmelknödel , Spätzle  
pikanter Krautsalat

### **Buffet Lahntal**

13,80 €

Hähnchensteak mit fruchtiger Currysauce  
Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Schweinefilet in Schnittlauchrahm  
gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
frischer Salat mit Salatsauce  
Bratkartoffeln, Reis, Spätzle

### **Das Wittgensteiner Buffet**

15,60 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
echter Spießbraten, Kasselerbraten mit Sauce  
Wildgulasch mit Schattenmorellensauce  
gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
frischer Salat mit Salatsauce  
Ofen-Drillingskartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

### **Das fürstliche Buffet**

15,80 €

Schwarzwald-Lendchen umwickelt, dazu feine Schnittlauch - Rahmsauce  
Lachssteak mit Pinienkernen  
gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Blattspinat  
Spätzle, Pariser Kartoffeln

### **Spargelbuffet Zeitraum April bis Juni**

24,80 €

Spargelcremesuppe  
Spargel mit Sauce Hollandaise und ausgelassener Butter  
Petersilienkartoffeln  
Kalbsschnitzel, roh. Schinken, gek. Schinken  
Schweinemedallions in Schnittlauch - Rahmsauce



## **Unsere Buffets (ab 10 Personen)**

**Brutto/Pers**

### **Buffet Bad Berleburg**

14,80 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Hähnchenroulade gefüllt  
Schweinefilet in Schnittlauchrahm  
gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Blattspinat, Frischer Salat mit Salatsauce  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

### **Buffet Bad Laasphe**

15,90 €

Zanderfilet gebraten in Butter  
indische Hähnchenbrust, Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Blattspinat, Frischer Salat mit Salatsauce  
Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin, Reis

### **Buffet »La Dolce Vita«**

19,80 €

Caprese (Tomaten , Mozzarella mit Basilikum und Acedo)  
Tortellini in Schinkensahnesauce  
Lachslasagne, frische Champignons in Sahnesauce  
Schweinefilet in Estragonsauce  
Picatta Milanaise (Schweineschnitzel in Ei-Hülle)  
Hähnchensteaks mit Tomaten-Käse-Kruste überbacken  
Grüne Bandnudeln, Thymian-Kartoffeln  
Mediterrane Gemüseauswahl  
Tiramisu, Käseauswahl und Ciabattabrot

### **Buffet Erntebrück**

18,40 €

Hähnchensteak mit fruchtiger Currysauce, Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Schweinefilet in Dijon-Senfrahmsauce  
gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
frischer Salat mit Salatsauce  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis  
Panna Cotta, Internationale Käseplatte, gemischter Brotkorb

### **Buffet Wildes Wittgenstein**

21,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen  
Wildschweinbraten mit Schattenmorellensauce  
Butterspätzle, Semmelknödel  
Rosenkohl mit Speckcroutons, Apfelrotkohl  
Birne gefüllt mit Preiselbirnen  
Frischer Salat mit Dressing



## ***Für Selbstaholer (ab 10 Personen)***

***Brutto/Pers***

### ***Fleischkäse-Knüller***

6,95 €

Ofenfrischer Fleischkäse  
Kartoffelgratin  
pikanter Krautsalat  
Süßer Senf, Baguettebrot

### ***Frühjahrs-Knüller***

8,80 €

Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne Sauce  
überbackene Schweineschnitzelchen  
Spätzle, Pariser Kartoffeln  
Frühlingsgemüse

### ***Sommer-Knüller***

8,80 €

Hähnchensteaks mit Tomate / Käse überbacken  
Bratwürstchen  
Spießbraten mit Pfefferrahmsauce  
Nudelsalat, pikanter Krautsalat

### ***Herbst-Knüller***

8,80 €

Hähnchenunterkeule  
Knusperschnitzel  
Spießbraten mit Pariser Kartoffeln  
Mischgemüse

### ***Winter-Knüller***

8,80 €

Gyros - Pfanne  
Spießbraten  
pikanter Krautsalat  
Kartoffelgratin

### ***Braten -Knüller***

8,80 €

Zigeunerbraten, Madagaskarbraten, Champignonbraten  
Zwiebelspeckkartoffel  
Balkangemüse herzhaft knackig

### ***Pasta-Hit***

8,80 €

Penne mit Putenstreifen und Grillgemüse  
dazu gegrillte Schweinsteaks  
Tortellini in Schinken-Sahnesauce mit Brokkoli



## ***Kalte Buffets (ab 10 Personen)***

***Brutto/Pers***

### ***Das Kalte-Buffer Westfalen***

16,95 €

bunte Schnitzelstücke von Pute, Schwein, Hähnchen  
Partyfrikadellen, Schweinemedallions garniert  
Schinken mit Melone, Räucherlachs  
Caprese (Tomate-Mozzarella mit Basilikum)  
Kartoffelsalat, Frische Salate, Hausdressing  
Internationale Käseplatte, Brotkorb, Kräuterbutter

### ***Kaltes Buffet Diana***

13,95 €

Bunte Schnitzel von Pute, Schwein und Hähnchen  
Paprikaecken mit Frischkäse, gefüllte Lachsrollchen  
Partyfrikadellen, Käseauswahl, Gemüsesticks mit Kräuterdipp  
Gefüllte Laugenstangen mit Weichkäse  
Tortellinisalat, Farmer Rohkostsalat und Brotkorb

### ***Buffet Herrenabend***

11,80 €

Schinkenplatte, Käseplatte, Schnitzel, Partyfrikadellen  
Hausmacher Wurstplatte, Bratenplatte  
Brotkorb, Butter, Gurken

### ***Buffet Sauerland***

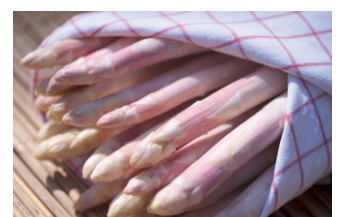
18,50 €

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Forellenfilet mit Dillsahne, Melone mit Knochenschinken  
Roastbeef mit Remoulade, Putenbrustcapaccio  
Waldorfsalat, Farmersalat, Rohkostsalat  
Internationale Käseplatte, gemischter Brotkorb  
Gesalzene Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz  
Mousse au Chocolat

### ***»Frühstücksbuffet«***

14,80 €

Kalte Fischplatte, Bratenplatte  
Schinkenplatte, Aufschnittplatte  
Käseplatte, Marmelade, Honig, Müsli  
Quark, Yoghurt, Rührei mit Speck  
Butter, Frische Brötchen, Brotkorb  
Kaffee, Milch, Orangensaft, Wasser  
Obstsalat



# Grill-Ideen

## 1.) live von uns vor Ort gegrillt

### Grillbuffet Westfalen ( ab 40 Personen)

- live von uns vor Ort gegrillt -

3 verschiedene Sorten von Wied's Mini-Grillwürstchen

3 Sorten Steaks von Pute, Schwein und Rind, raffiniert gewürzt

3 Sorten Grillspieße (Hähnchen-, Scampi und Knusperspieße)

Gegrillter Halloumi – Käse

Gebackener Schafskäse

Buntes Gemüse live aus der Riesenpfanne mit Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Champignons

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln – auch vor Ort in der Gusspfanne zubereitet

Große Salat- und Rohkostauswahl mit Joghurt-Dressing

5 Sorten Dipp und Stipp, Kräuterbutter, Franzosenbrot, Ciabatta und Fladenbrot

Überraschung Ihrer Gäste als Dessert

Gegrillte Banane mit Honig und frische Ananas mit Zimt vom Rost pro Gast 13,95 €

zzgl. 2 Personen Service – Personal im Stundenlohn

zzgl. technische Geräte und Brennstoffe

## 2.) zum selber grillen

### Grillbuffet Wittgensten

#### Variante a) pur Fleisch

Reichlich Grillfleisch (5 Sorten)

Grillspieße

Grillwürstchen

pro Gast 5,95 €

#### Variante b) Komplett-Idee

Marinierte Steaks von Schwein, Hähnchen, Pute und Rind

Grillwurstspezialitäten

Spare-rips

Nudelsalat, pikanter Krautsalat

Umwickelte Grillkartoffeln

Tzatziki

hausgemachte Kräuterbutter

Baguettebrot

pro Gast 9,75



## Dessert ( ab 10 Personen)

Brutto /Pers

Omas Schokoladenpudding	2,30 €
Himbeertraum mit Mascarpone	2,30 €
FrISChe Rote Grütze mit Vanillesauce	2,30 €
Grießpudding mit Himbeersauce	2,30 €
Herrencreme	2,50 €
Mousse au Chocolat	2,50 €
Bayerische Creme	2,50 €
Mousse au Chocolat	2,50 €
Panna Cotta	2,50 €
Tiramisu	3,95 €
Frischer Obstsalat	3,40 €
<b>Dessertvariation</b> <b>(ab 20 Personen)</b>	Himbeertraum, Mousse au Chocolat Frischer Obstsalat FrISChe Rote Grütze mit Vanille Sauce 3,95 €

Eisbombe Überraschung  
6 verschiedene Sorten Eis, Früchte und Konfekt für 40 Personen komplett 198,00 €

Kaffeestation (inkl. Kaffee, Zucker, Milch, Sahne, ab 50 Personen ) pro Pers. 0,70 €

## Zum Abschluss

Gemischter Brotkorb	1,20 €
Pfefferbeißer	1,20 €
Schüppenstiele	1,20 €
Kräuterbutter hausgemacht	0,60 €
Griebenschmalz	0,60 €
Internationale Käsespezialitäten	2,90 €

## Leihgeschirr und Dienstleistungen (nach Absprache)

Geschirr und Besteck für Vorspeise, Menü, Dessert, Salat, Kaffee und Kuchen

Sekt und Weingläser

Anlieferung / Abholung

Reinigung von Geräten und Geschirr

Buffetpersonal

Gerne erstellen wir Ihnen dazu ein individuelles Angebot

**Alle Preise: Euro pro Person. Die Bruttopreise verstehen sich inkl.**

**der z. Zt. geltenden MwSt. von 7%.**

**Der Gesetzgeber sagt: Wenn ich Speisen ausliefere,**

**die eine zusätzliche Dienstleistung enthält**

**(z.B. Geschirr und Bedienung), müssen 19% MwSt. erhoben werden. Allgemeine**



## **Geschäftsbedingungen 1. Geltungsbereich**

Die Vertragsparteien sind Auftraggeber / Besteller (AG genannt) und Auftragnehmer / Lieferant (AN genannt) des Partyservice Fritz Wied, Grimbachstraße 2, 57339 Erndtebrück vertreten durch Fritz Wied. Sämtliche Geschäfte erfolgen nur Entsprechend den folgenden Vertragsbedingungen, die der Auftraggeber durch die Bestellung verbindlich anerkennt.

### **2. Angebot**

Unsere Angebote erfolgen freibleibend. Die gültigen Preise ergeben sich aus der jeweiligen Preisliste oder Preisvereinbarung.

### **3. Auftrags-Änderungen**

Für den Umfang der Lieferung ist die mündliche oder schriftliche Auftragserteilung maßgebend. Nebenabreden und Änderungen bedürfen der Bestätigung des Lieferers. Die im Auftrag angegebene Personenzahl ist verbindlich. Sollte sich eine Änderung ergeben, erteilt der Auftraggeber dem Auftragnehmer entsprechende Mitteilung. Eine Auftragsänderung gilt nur als angenommen, wenn sie vom Auftragnehmer bestätigt wird. Eine Reduzierung der Personenzahl bis Werktag vor dem Liefertermin sind möglich. Eine Erhöhung der Personenzahl ist bis 1 Werktag vor dem Liefertermin möglich.

### **4. Abbestellung / Stornierung**

Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Dienstleistungen ist bis 7 Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem siebten und dritten Tag vor Liefertermin sind wir berechtigt bei einer Abbestellung Stornokosten zu berechnen. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem 3 Tag vor Lieferung stellt der Auftragnehmer die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.

### **5. Anzahlung**

Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Anzahlung des Gesamtpreises zu verlangen. Bei Abbestellung (gemäß Pos.4) wird die Anzahlung verrechnet.

### **6. Anlieferung**

Für die Anlieferung der Ware wird eine Kostenpauschale gestellt (je nach Tag, Zeit, Aufwand, und Entfernung). Falls eine Anlieferung vereinbart wurde, verändert sich die Lieferfrist angemessen beim Eintritt unvorhergesehener Ereignisse, wie z.B. Kfz-Unfall, Fahrbahnsperrungen, umstürzender Bäume, starke Wettereinflüsse, Hochwasser oder extremer Schneefall, u. a. Ereignisse / höhere Gewalt. Schadenersatzansprüche wegen Nichterfüllung oder verspäteter Erfüllung sind ausgeschlossen, soweit die Nichterfüllung nicht nachweislich auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Lieferers beruht.

### **7. Gefahrenübergang und Entgegennahmen**

Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen ,z.B. Den Tafelservice übernommen hat. Für den Umgang mit leihweise überlassene Gegenständen und Geräten sind die Anweisungen des Lieferpersonals zu beachten. Soweit gegeben, ist die Stromzufuhr / ansonsten Brennpasten beheizt / zu Warm-Haltegeräten nur möglich solange die Wasserbecken mit 2 Liter Wasser gefüllt sind. Der AN haftet nicht für auftretende Personenschäden, welche durch den Verzehr selbstgemachter Speisen ,z.B. Salate, Dessert, u. a. entstehen

### **8. Reinigung**

Wenn Eigenreinigung vereinbart wurde, sollen alle, Platten, Schalen und das Geschirr nach Gebrauch mit lauwarmem Wasser, sowie einem Haushalt üblichen Spülmittel und mit weichem Lappen geeinigt und mit kaltem Wasser nachgespült werden. Nach dem Spülen sind sämtliche Geräte und Gegenstände vorsichtig ab zu trocknen. Elektrisches Zubehör und Wärmekessel und deren Teile dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen. Kabel und Gehäuse der überlassenen Geräte sollen nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

### **9. Leihgut**

Angelieferte als Leihgut überlassene Gegenstände, wie Platten, Schüsseln, Tafelgedecke, Raumausstattungen, Lampen, Raum-Dekorationen usw. bleiben Eigentum des Lieferanten und sind vom Auftraggeber spätestens am übernächsten Tag nach Anlieferung an den Auftragnehmer den dafür vorgesehenen Transportkisten unbeschadet zurückzugeben. Die Geräte nicht demontieren oder deren Verschraubungen lösen. Beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

### **10. Beanstandung und Haftung für Mängel**

Jede gelieferte Ware ist vom Auftraggeber sofort bei Empfang auf Ihre ordentliche Beschaffenheit hin zu überprüfen. Etwaige Beanstandungen haben unverzüglich nach Empfang der Ware zu erfolgen und zwar mit der Maßgabe, dass der Auftraggeber alle offensichtlichen Mängel, Fehlmengen, oder Falschlieferungen unverzüglich anzuzeigen sind.

### **11. Zahlung**

Die Rechnung ist zahlbar innerhalb von 6 Tagen ab Lieferdatum – ohne jeglichen Abzug.

### **12. Erfüllungsort und Gerichtsstand**

Der Auftraggeber hat seine Schuld auf seine Gefahr und seine Kosten am Ort des Auftragnehmers zu erfüllen. Bei Kaufleuten gilt, dass Erfüllungsort für alle Ansprüche aus diesem Vertrag, auch für alle Wechsel- und Scheckansprüche aus der Geschäftsverbindung, ohne Rücksicht auf den Zahlungsort, der Sitz des Auftragnehmers zuständige Gerichtsstand vereinbart. Der Auftraggeber ist berechtigt, gegen den Auftragnehmer an seinem Gerichtsstand Klage zu erheben.

### **13. Zurückbehaltung und Aufrechnung**

Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, aufgrund irgendwelcher Ansprüche oder Einreden mit der Zahlung zurückzuhalten oder gegen diese aufzurechnen, es sei denn, der Auftraggeber hat die Einsprüche oder Einreden schriftlich anerkannt, so dass diese rechtskräftig festgestellt sind.

### **14. Schlussbedingungen**

Falls Bestimmungen dieses Vertrages nichtig sind, wird davon die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in gesetzlich erlaubten Sinn am nächsten kommt.

**Fritz Wied**

METZGEREI + PARTYSERVICE

**Für die  
genussvollen  
Momente  
im Leben**

**Grimbachstraße 2  
57339 Erndtebrück  
Tel.: 02753/2028  
Fax.:02753/598876  
[www.metzgerei-wied.de](http://www.metzgerei-wied.de)  
[info@metzgerei-wied.de](mailto:info@metzgerei-wied.de)**