

# Partyservice 2026

Entdecken Sie unsere umfangreichen Menüauswahl.  
125 Jahre Handwerkskunst, Qualität und Erfahrung aus Familientradition.



Vom Buffet für kleine Gesellschaften, bis zum kompletten Dreigang- Menü eine Vielfalt für jeden Anlass.

**Fleischerei und Partyservice Matthias Hestermann**

Beekgarten 2, 29649 Wietzendorf

Telefon: 05196-328, Messenger: 0175 - 237 31 32

[www.fleischerei-hestermann.de](http://www.fleischerei-hestermann.de)

# Für die kleine Gesellschaft

Ab 10 Personen buchbar

## Pulled Pork

Pulled Pork  
Fladenbrot  
Krautsalat  
Tzatziki  
Schlemmer-Dip

**14,00 € / Person**

## Schinkenbraten Essen

Schinkenbraten mit knuspriger Schwarte  
Bratensoße  
Bratkartoffeln  
Dill-Krautsalat

**16,00 € / Person**

## Haxen Essen

Haxe  
Sauerkraut  
Bratkartoffeln  
Senf

**13,30 € / Person**

## Schlemmer Abend

Lasagne mit Champignons & Paprika  
Gemischter Salat mit Dressing

**13,90 € / Person**

## Fleischkäse Essen

Verschiedene Fleischkäse  
Senf  
Süßer Senf  
Bratkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Blattsalat mit Möhrenstreifen  
Essig-Öl-Dressing  
Krautsalat

**17,60 € / Person**



## Schützenfrühstück

Knipp  
Warmer Speck-Kartoffelsalat  
Gewürzgurken  
Schlachtekostplatte  
Bäckerbrotkorb  
Butter

**15,70 € / Person**

**Messenger: 0175 - 237 31 32**

# Für die kleine Gesellschaft

Ab 10 Personen buchbar

## Omas Sonntagsschmaus

Gewürzbraten  
Bratensoße  
Kartoffelgratin  
Mischgemüse

**16,45 € / Person**

## Meinholzer Abend

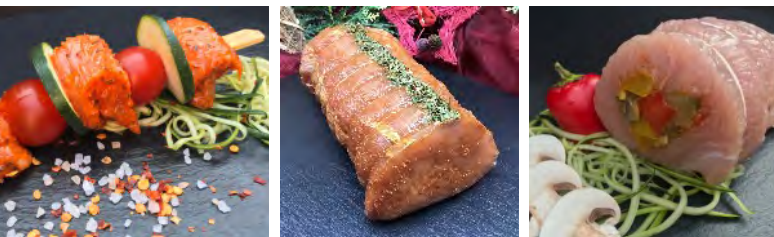
Gewürzbraten  
Bratensoße  
Putengeschnetzeltes Champignon  
Rosmarinkartoffeln  
Spätzle  
Mischgemüse

**15,60 € / Person**

## Tafelrunde

Rinderschmorbraten in Zwiebelsoße  
Gebratene Knödel  
Rotkohl mit Apfel

**21,20 € / Person**



## Biergartenrunde

Putenbraten  
Champignonsoße  
Kulmbacher Bierbraten  
Bratensoße  
Bratkartoffeln  
Mischgemüse

**16,40 € / Person**



## Witwe Bolte Menü

Hähnchenbrust in Champignonsoße  
Tomatenreis  
Paprika Zucchini-Pfanne

**15,70 € / Person**

## Bockeler Menü

Rinderschmorbraten in Zwiebelsoße  
Balkangeschnetzeltes  
Schwenkkartoffeln  
Spätzle  
Prinzessbohnen mit Speck  
Rotkohl mit Apfel

**18,05 € / Person**

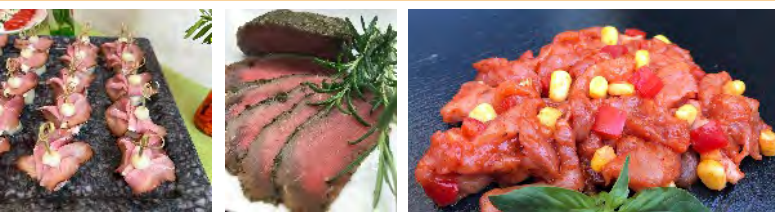
# Gemütliche Stunden

Ab 10 Personen buchbar

## Südländischer Abend

Putenbraten  
Pfirsich-Zimt-Soße  
Nacknbraten Tomaten-Mozzarella-Füllung  
Bratensoße  
Südländisches Gratin  
Curryreis  
Grillgemüse  
Gemischter Salat mit Feta-Käse  
Walnuss Vinaigrette

**21,00 € / Person**



## Bienenkorb Buffet

Putenbraten  
Pfeffersoße hell  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“  
Buchweizenreis  
Rosmarinkartoffeln  
Mischgemüse

**17,50 € / Person**

## Windmühlen Buffet

Spießbraten  
Zwiebelsoße  
Kasseler in Champignon-Käserahmsoße  
Salzkartoffeln  
Spätzle  
Möhrensalat  
Sommersalat  
French-Dressing

**19,00 € / Person**

## Postkutschen Buffet

Räuberbraten  
Bratensoße  
Putenragout Tomate-Zucchini  
Spätzle  
Salzkartoffeln mit Petersilie  
Mischgemüse

**19,40 € / Person**

**Telefon: 05196 - 328**

# Gesellige Abende

Ab 10 Personen buchbar

## Damen Abend

Schweinelachsbraten  
Bratensoße  
Putengeschnetzeltes nach Wahl  
Kartoffelgratin  
Reis  
Möhrensalat  
Gurkensalat

**17,95 € / Person**

## Torfstecher Abend

Frikadellen in Zwiebelsoße  
Nacknbraten  
Bratensoße  
Speckkartoffelsalat  
Salzkartoffeln  
Möhrenbuttergemüse  
Gurkensalat in Dillsahnesoße

**18,00 € / Person**



## Pietzmoor Abend

Schmorbraten in Meerrettichsoße  
Hähnchengeschnetzeltes „Melba“  
Bratensoße  
Rosmarinkartoffeln  
Reis  
Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln  
Tomaten-Mozzarella-Salat

**21,20 € / Person**

## Herren Abend

Sahneschnitzel  
Gewürzbraten  
Bratensoße  
Bratkartoffeln  
Spätzle  
Gemischter Salat  
Honig-Senf-Dressing

**17,95 € / Person**

**Geschirr & Abwasch zubuchbar**

# Zeit mit Freunden

Ab 10 Personen buchbar

## Kamin Abend

Backschinken mit Honig  
Bratensoße  
Putenbraten  
Preiselbeer-Pfirsichsoße  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Gemüseplatte  
Sauce Hollandaise  
Möhren-Krautsalat

**20,00 € / Person**

## Krepau Menü

Schmorbraten in Soße  
Schweinebraten mit Senfkruste  
Bratensoße  
Salzkartoffeln  
Spätzle  
Bohnengemüse  
Butter-Möhrengemüse

**20,00 € / Person**



## Ziegelei Buffet

Räucherbraten  
Bratensoße  
Putenragout Tomaten-Zucchini  
Bratkartoffeln  
Nudeln  
Kaisergemüse  
Lauchsalat

**21,20 € / Person**

## Schlemmer Buffet

Ofenschnitzel Tomate-Mozzarella  
Gewürzbraten  
Bratensoße  
Kartoffelgratin  
Wildreis  
Mischgemüse

**18,60 € / Person**



# Gesellige Stunden

Ab 10 Personen buchbar

## Westerwald Buffet

Limburger Schmorbraten in Soße  
Kasseler in Champignon-Käserahmsauce  
Putengeschnetzeltes „Melba“  
Bratkartoffeln  
Spätzle  
Eisbergsalat mit Mandarinen  
Sahne-Dressing

**18,60 € / Person**



## Rouladen Buffet

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
Schweinerouladen „Hausfrauen Art“  
Schweinerouladen mit Pfifferlingsfüllung  
Gebratene Knödel  
Salzkartoffeln  
Rotkohl  
Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln

**23,20 € / Person**

## Stadt Land Fluss Buffet

Currywurst in deftiger Curry-Soße  
Heidjer Knipp  
Matjestopf  
Bratkartoffeln  
Schwenkkartoffeln  
Möhren-Krautsalat  
Kleiner Brotkorb mit Butter

**15,50 € / Person**



## Bayrischer Abend

Kleine Grillhaxe  
Weißwurst  
Fleischkäse  
Serviettenknödel  
Speckkartoffelsalat  
Sauerkraut  
Kleiner Brotkorb  
Griebenschmalztöpfchen

**18,00 € / Person**

# Schnitzel traditionell

Ab 10 Personen buchbar

## Familien Buffet

### Warme Spezialitätenplatte:

Schweineschnitzel in klassischer Panade  
Putenschnitzel mit Cornflakespanade  
Hähnchenkeulen halbiert  
Hackbällchen  
Champignonrahmsauce Schlemmerdip  
Kartoffelgratin  
Kroketten  
Gemüseplatte  
Sauce Hollandaise  
Eisbergsalat mit Mandarinen  
Sahne-Dressing

**23,30 € / Person**



## Partyplatte

Kleinigkeitenplatte zur Buffetergänzung

Schweineschnitzel in klassischer Panade  
Putenschnitzel in Cornflakes Panade  
Hackbällchen  
Schlemmer-Dip

**8,20 € / Person**

## Schnitzeessen „altdeutsch“

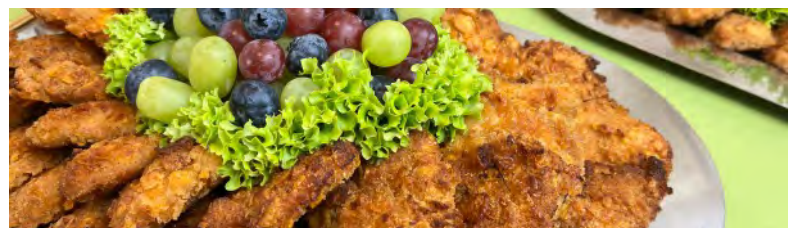
Schweineschnitzel in klassischer Panade  
Putenschnitzel in Cornflakespanade  
Jägersoße  
Balkansoße  
Bratkartoffeln  
Kroketten  
Gemüseschale mit Sauce Hollandaise  
Gemischter Salat  
Cocktail-Dressing

**23,30 € / Person**

## Hausfrauenglück

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
Schweineschnitzel in klassischer Panade  
Putenschnitzel in Cornflakes Panade  
Hackbällchen  
Champignonsoße  
Gratin  
Gebratene Knödel  
Rotkohl  
Brokkoli, Blumenkohl mit Hollandaise

**27,30 € / Person**



# Schnitzel neu entdecken

Ab 10 Personen buchbar

## Schnitzel „Modern Art“

Schweineschnitzel in Käsepanade  
Schweineschnitzel in Sesampanade  
Hähnchenschnitzel in Currypanade  
Putenschnitzel in Cornflakespanade  
Curry-Tomaten-Soße  
Pikante Fruchtsoße  
Reiskroketten  
Kartoffelgratin  
Brokkoligemüse  
Möhrengemüse zweifarbig  
Salatplatte  
Dressing nach Wahl

**28,30 € / Person**



## Schnitzel „Jägersmann“

Schnitzel in klassischer Panade  
Champignon-Rahmsoße  
Bratkartoffeln  
Wachsbohnsalat

**21,40 € / Person**

## Ofenschnitzel Mediterran“

Gratinierte Schnitzel-Variationen

Schweineschnitzel Brokkoli-Käse-Auflage  
Putenschnitzel Tomate-Mozzarella-Auflage  
Hähnchenschnitzel Antipasti-Auflage  
Kretanische Kartoffeln  
Reis  
Gemischter Salat  
French-Dressing

**19,00 € / Person**

## Ofenschnitzel Buffet

Gratinierte Schnitzel-Variationen

Schweineschnitzel „Jäger Art“  
Schweineschnitzel „Hawaii“  
Putenschnitzel Tomate-Mozzarella-Auflage  
Bratensoße  
Spätzle  
Reis  
Frischer Salat  
Joghurt-Honig-Senf-Dressing

**18,10 € / Person**



**Geschirr & Abwasch zubuchbar**

# Besondere Feierstunden

Ab 15 Personen buchbar

## Ratsherren Buffet

Rinderbraten in Zwiebelsoße  
Schweinefilet in Pfifferlingsoße  
Putenbrust  
Curryfruchtsoße  
Kartoffelgratin  
Spätzle  
Gemüeschale  
Sauce Hollandaise  
Gemischter Salat  
Joghurt-Honig-Senf-Dressing

**24,95 € / Person**

## Royales Buffet

Schmorbraten in leichter Tomatensoße  
Schweinelachsbraten  
Preiselbeer-Pfirsichsoße  
Wildlachs mit Kräuterhaube  
Senfsoße  
Rosmarinkartoffeln  
Curryreis  
Gebratene Knödel  
Spitzkohlgemüse  
Grillgemüse  
Salatplatte  
Cocktail-Dressing

**27,10 € / Person**

## Jägersglück Buffet

Hirschkalbsbraten in Wacholdersoße  
Entenbrust in Orangensoße  
Gebratene Knödel  
Rosmarinkartoffeln  
Rotkohl  
Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln  
Dillgurkensalat

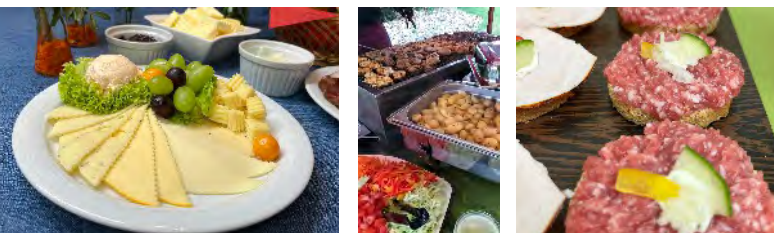
**31,00 € / Person**



## Familien Buffet

Siehe Seite „Schnitzel traditionell“.  
Ideal für Einschulungen und Taufen.

**27,10 € / Person**



**Messenger: 0175 - 237 31 32**

# Besondere Feierstunden

Ab 15 Personen buchbar

## Wietzendorfer Buffet

Gewürzbraten  
Schweinelachsbraten mit Pfifferlingsbrät  
Putenbrust  
Bratensoße  
Champignon-Rahmsoße  
Kartoffelgratin  
Reis  
Gemüseschale  
Sauce Hollandaise  
Pennenuudelsalat  
Krautsalat  
Gemischter Salat  
Joghurt-Honig-Senf-Dressing  
Mettwurst-Schinken Brett  
Käseplatte  
Brotkorb  
Butter

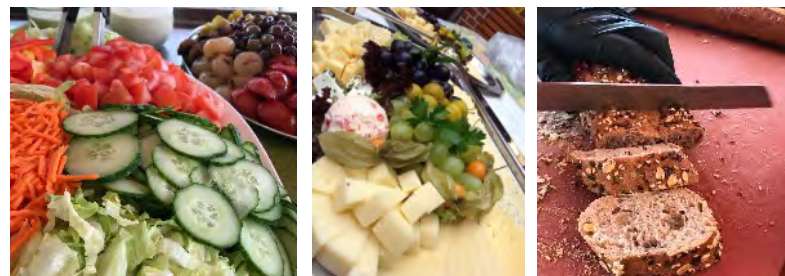
**24,60 € / Person**



## Baden-Baden Buffet

Schweinelachs-Medaillons  
Bratensoße  
Schmorbraten in Rotweinsauce  
Schwenkkartoffeln  
Spätzle  
Tomatenknödel  
Weißkohl in Weißwein-Béchamelsoße  
Grillgemüse

**22,25 € / Person**



## Sommerabend Buffet

*ab 10 Personen buchbar*

Schweinefilet auf Gemüsebett  
Hähnchenbrust mit Antipasti-Auflage  
Kartoffelgratin  
Reis  
Blattsalat mit Möhrenstreifen  
Walnuss Vinaigrette

**22,00 € / Person**

# Besondere Anlässe

Ab 30 Personen buchbar

## Gala Abend

### Vorspeise:

Cremesuppe nach Wahl

### Hauptgang:

Putenroulade mit Kartoffel-Mangofüllung in Soße

Rinderbraten in Meerrettichsoße

Schweinefilet mit Kräuterhaube

Champignonsoße

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Spätzle

Möhren-Lauchgemüse

Bohnen mit Schinkenspeck Würfeln

Preiselbeeren

Rettichsalat

Gurkensalat

### Dessert:

2 Desserts nach Wahl

**39,50 € / Person**



## Hochzeits Menü

### Vorspeise:

Hochzeitssuppe

### Hauptgang:

Schweinefilet mit Moccahaube

Rinderroulade mit Pfifferling-Champignon

Putensahneschnitzel

Bratensoße

Schwenkkartoffeln

Spätzle

Brokkoli mit Mandelsplitter

Rotkohl

Tomaten-Mozzarella-Salat

Blattsalat mit Pinienkerne

Walnuss Vinaigrette

### Dessert:

2 Desserts nach Wahl

**43,50 € / Person**



**Messenger: 0175 - 237 31 32**

# Late Night Buffets

Ab 15 Personen buchbar

## Fingerfood Empfang

(10 Teile / Person)

### Canapé-Brote Auswahl:

Kasseler  
Holsteiner Mettwurst  
Hähnchenbrust  
Brie  
Gouda  
Frischkäse

### Party Platte: (kalt)

Mini-Schnitzel in klassischer Panade  
Mini-Putenschnitzel in Cornflakespanade  
Mini Hackbällchen  
Schlemmer-Dip

Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Schinken-Melonen-Spieße

**20,10 € / Person**



## Weitere Empfänge

Finden Sie in unserem separaten Fingerfood-Flyer.

## Mondscheinsnack

Gulaschsuppe  
Kleiner Brotkorb  
Käseplatte  
Aufschnittplatte  
Saisonale Obstplatte

**13,50 € / Person**



## Mitternachtssnack

ab 10 Personen buchbar

Schaschliktopf  
Kleiner Brotkorb

**10,60 € / Person**



# Themen Buffets

Ab 20 Personen buchbar

## *Goldschürfer Buffet*

Spareribs in Honig-Barbecue-Soße  
Rinderbrust geräuchert in Soße  
Chicken-Wings  
Ofenkartoffel  
Kartoffelecken „Texas“  
Grillgemüse  
Salatplatte  
Cocktail-Dressing  
Möhren-Krautsalat  
Sour Cream  
Kleiner Brotkorb  
Steakbutter  
Tomatenbutter  
Teufels-Dip

**27,10 € / Person**



## *Western Buffet*

Spareribs  
Chicken-Wings  
Hackbällchen  
Bier-Spießbraten  
BBQ-Saucen  
Kartoffelecken „Texas“  
Ofenkartoffeln  
Baked Beans mit Speckstreifen  
Gegrilltes Gemüse  
Maiskolben  
Grilltomaten feurig gefüllt  
Gemischter Salat  
Cocktail-Dressing  
Sour Cream  
Kleiner Brotkorb  
Steakbutter

**25,70 € / Person**

## *Pfälzer Abend*

*ab 10 Personen buchbar*

„Schäufele“ Schweineschulter  
Grobe Bratwurst  
Zwiebelkuchen  
Pfälzer Speckkartoffelsalat  
Gurkensalat mit Sahne-Dressing  
Weißkohlsalat

**19,80 € / Person**

**Messenger: 0175 - 237 31 32**

# Veggie Vielfalt

## Vegetarische Ergänzungen

Viele unserer Beilagen sind vegetarisch.  
Zur Ergänzung der Menüs bieten wir Folgendes an:

Überbackene Auberginenscheiben mit Tomate-Mozzarella  
Gefüllte Paprika mit Hafer-Schmand-Füllung  
Chili sin Carne  
Gefüllte Grilltomate  
Gefüllte Wirsingroulade  
Grillkäse  
Gratinierter Grillkäse mit Gemüseauflage  
Hetax-Grillkäse  
Gemüsefrikadellen

**27,10 € / Person**



## Vegetarische Aufläufe

Gemüselasagne  
Moussaka mit Linsen  
Lachslasagne  
Kartoffelgratin mit Möhren und Lauch  
Gnocchiauflauf mit Spinat und Tomaten

**19,80 € / Person**

## Vegane Ergänzungen

Falafelbällchen  
Gemüseragout  
Gnocchi

**19,80 € / Person**

## Pescetarische Ergänzungen

Lachslasagne  
Seelachsfilet  
Fischecken paniert  
Wildlachs mit Kräuterhaube

**19,80 € / Person**



# Vorspeisen & Suppen

Ab 10 Personen buchbar

## Vorspeisen

Schinken-Melonen-Spieß  
Antipastispieß  
Wrapspieß  
Tomaten-Mozzarella-Spieß  
Blattsalat mit Cocktail Tomaten  
Blattsalat mit Möhrenstreifen und Entenbrust

ab 3,90 € / Person



## Herzhafte Buffetergänzung

Antipastiplatte  
Käseplatte  
Schinken-Mettwurst Brett  
Aufschnittplatte  
Partyplatte  
Fischplatte

ab 4,90 € / Person

## Deftige Mahlzeit

Chili con Carne  
Schaschliktopf  
Zungenragout  
Lasagne

ab 4,90 € / Person

## Deftige Suppenmahlzeit

wir rechnen 600 ml pro Person

Erbseneintopf  
Gulaschsuppe  
Partysuppe  
Linseneintopf  
Feuertopf  
Gyrossuppe  
Kartoffeleintopf  
Hackgemüsesuppe  
Pizzasuppe  
Bohnensuppe  
Käselauchcremesuppe

ab 5,90 € / Person



## Suppen zum Empfang

wir rechnen 350 ml pro Person

Hochzeitssuppe  
Hühnerboullion  
Lauchcremesuppe  
Tomatencremesuppe  
Kürbisc cremesuppe  
Brokkolicremesuppe  
Kartoffelcremesuppe  
Zucchinicremesuppe  
Spargelcremesuppe saisonal

ab 3,50 € / Person

Messenger: 0175 - 237 31 32

# Desserts

Ab 10 Personen buchbar

## Desserts im Mini-Weckglas

Weißes Mousse auf Himbeeren  
Amarettini-Mascarpone-Creme mit Obst  
Karamell-Mousse  
Limetten-Joghurt-Mousse  
Schokoladen-Mousse  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Obstsalat mit Früchten der Saison  
Mascarpone-Kirsch-Quark  
Black & White Pudding  
Tiramisu  
Panacotta mit Himbeersoße

ab 3,60 € / Person



## Desserts in Familienschalen

Weißes Mousse auf Himbeeren  
Amarettini-Mascarpone-Creme mit Obst  
Karamell-Mousse  
Limetten-Joghurt-Mousse  
Schokoladen-Mousse  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Obstsalat mit Früchten der Saison  
Mascarpone-Kirsch-Quark  
Black & White Pudding  
Tiramisu  
Panacotta mit Himbeersoße  
Beerenragout mit Vanillesoße  
Obstplatte mit Früchten der Saison  
Obstlasagne  
Himbeer-Baiser-Traum  
Schwarzwald Creme  
Welfenspeise  
Wackelpudding

ab 3,60 € / Person



**Geschirr & Abwasch inklusive**

# Häufig gestellte Fragen

## Wann und wie kann ich meine Bestellung aufgeben?

Füllen Sie gern unser Kontakt und Anfrageformular auf unserer Homepage [www.fleischerei-hestermann.de](http://www.fleischerei-hestermann.de) aus. Oder rufen Sie uns während unserer Ladenöffnungszeiten an, unter: 05196 - 328

Montag - Freitag: 07.30 Uhr - 12.30 Uhr  
Dienstag, Donnerstag, Freitag: 14.30 Uhr - 18.00 Uhr  
Samstag: 07.00 Uhr - 12.00 Uhr

## Bis wann muss ich meine Gästezahl angeben?

Bis fünf Tage vor Ihrer Feier können Sie die Personenzahl noch ändern, danach ist aus organisatorischen Gründen keine Änderung mehr möglich.

## Ab wieviel Personen kann ich den Partyservice buchen?

Der Partyservice wird ab 10 Personen angeboten.

## Kann ich auch mein eigenes Buffet zusammenstellen?

Ja, das ist selbstverständlich möglich. Bitte sprechen Sie uns an, um Ihr individuelles Menü zu besprechen.

## Ist es möglich für Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten zu bestellen?

Ja, das ist selbstverständlich möglich. Sprechen Sie uns gerne an, um Ihr individuelles Menü abzusprechen.

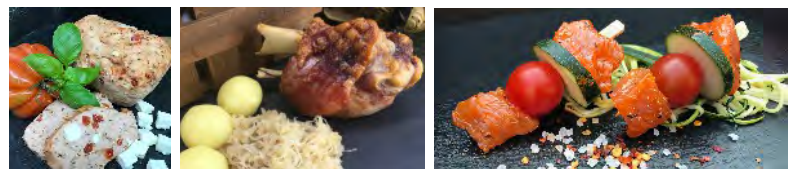


## Wie funktioniert es mit dem Bezahlen?

Wir erstellen eine Rechnung, die bar, sowie per EC im Laden bezahlt werden kann, oder Sie überweisen den Betrag auf unser Konto.

## Kann ich zu einem persönlichen Gespräch vorbei kommen?

Gerne nehmen wir uns nach terminlicher Absprache Zeit für Sie.



## Muss ich das Essen in Wietzendorf abholen, oder kann es auch gebracht werden?

Wir bieten ein Liefer- / und Aufbauservice an, beachten Sie, das wir folgende Lieferpauschalen berechnen:  
bis 5 km = 7,50 €  
von 5-10 km = 17,50 €  
von 10-20 km = 22,50 €  
von 20-30 km = 27,50 €

## Wie viel Platz wird für das Essen benötigt?

Der Platzbedarf ist je nach Buffet unterschiedlich und wird Ihnen mit der Auftragsbestätigung mitgeteilt.

## Ist es möglich das Geschirr vorab zu bekommen, damit ich den Tisch festlich dekorieren kann?

Ja, das ist selbstverständlich möglich. Sprechen Sie gern mit uns Ihren Abholtermin ab.

Messenger: 0175 - 237 31 32

# Häufig gestellte Fragen

## Muss ich das Geschirr abwaschen?

Sie können das Geschirr abgewaschen zurückgeben oder unseren Abwaschservice für 2,90 € pro Person dazu buchen.

## Wie und wann wird das Geschirr und die Transportboxen zurück gegeben?

Sie können das Geschirr und die Transportboxen drei Tage nach Ihrer Feier bei uns im Beekgarten 2 in Wietzendorf abgeben oder einen kostenpflichtigen Abholservice vereinbaren.

## Was passiert, wenn mir etwas kaputt geht?

Wir berechnen das Bruchgeschirr nach Wiederbeschaffungswert zum Einkaufspreis.

## Ist es möglich, Geschirr mit zu leihen?

Ja, wir berechnen eine Leihgebühr von 0,20 € pro gedecktem Teil bei sauberer Rückgabe. Wir unterstützen Sie gerne bei der Geschirr-Planung – sprechen Sie uns einfach an.

## In welchem Zeitfenster ist das Essen genießbar?

Warmes Essen sollte innerhalb von 3 Std. verzehrt werden. Gekühlte Speisen sollten am Tag der Lieferung verzehrt werden.

## Kann ich das Buffet mit eigenen Speisen erweitern?

Ja, das ist natürlich möglich. Beachten Sie, dass wir auf diese Produkte keine Gewährleistung übernehmen können.

## Sind die Preise bereits inkl.MwSt?

Ja, die Preise enthalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer von 7 %.

## Wie lange gelten die Preise?

Bitte beachten Sie, dass alle Preise in diesem Werbeprospekt, sowie auf unserer Homepage aufgrund der derzeitigen Lage freistehend sind. Wir bemühen uns die Preise zu halten.

## Was passiert, wenn ich kurzfristig stornieren muss?

- 5 Tage vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 50 % des Gesamtbetrages
- 2 Tage vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 80 % des Gesamtbetrages
- 1 Tag vor Ihrem Partyservicetermin berechnen wir 90 % des Gesamtbetrages



## Was ist wenn etwas schief geht?

Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte jedoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, setzen Sie sich umgehend telefonisch mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen, die wir erst bei Rückgabe erhalten, können daher nicht mehr berücksichtigt werden.

## Kann ich personelle Unterstützung vor Ort buchen?

Ja, das ist möglich.

Genießen Sie unsere Partyservice Vielfalt  
mit Qualität aus dem Fachgeschäft

*Ihre Gäste  
sind unsere  
Gäste*



*Wir beraten  
Sie gerne  
individuell*



*125 Jahre  
Handwerkskunst*



*Mit  
Leidenschaft  
und Liebe*



*Handgemachte  
Spezialitäten*

**Fleischerei und Partyservice  
Matthias Hestermann**

Beergarten 2, 29649 Wietzendorf

Telefon: 05196-328, Messenger: 0175 - 237 31 32

[www.fleischerei-hestermann.de](http://www.fleischerei-hestermann.de)

[partyservice@fleischerei-hestermann.de](mailto:partyservice@fleischerei-hestermann.de)



Jetzt Termin sichern!