

Party und Buffet



Unser Heimatfleischer.

Inhaltsverzeichnis

Buffet	4 - 21	Partysnacks	48 - 49
Korch's Empfehlungen		Fingerfood	50 - 51
Belegte Brötchen	22 - 23	Salate	52 - 53
Vorspeisen	24 - 25	Dessert	54 - 55
Suppen	26 - 27	Beilagen	56 - 57
Platten	28 - 31	Preisübersicht für Pfandgebühren	58
Kinderplatten	32 - 33	Preisübersicht für Leihgebühren	59
Warme Gerichte	34 - 45	Allgemeine Bestell- und Lieferbedingungen	60 - 61
vom Schwein, Spanferkel, Rind, Geflügel, Kaninchen, Lamm, Kalb, Wild und Fisch		Filialübersicht	62
Aufläufe	46 - 47		

Stand: Juni 2020

Es gelten die Preise der jeweils aktuellen Preislisten. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe und möglicher Allergene bzw. Allergenspuren ist in den Filialen einsehbar. Gültig bis zum Erscheinen eines neuen Kataloges.

Liebe Kunden,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem reichhaltigen Party- und Cateringangebot. Die Fachfleischerei Korch steht für hochwertige, hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren. Wir verarbeiten vorwiegend Produkte und Rohstoffe regionaler Zulieferer. Das garantiert auf Ihrem Tisch ein Maximum an Frische, Qualität und Geschmack.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige für Sie arrangierte Anregungen. Ob heiße Suppen, rustikale Leckereien vom Rind und Schwein oder kalte Feinkostsalate – für Jeden ist etwas dabei. Selbstverständlich können Sie Ihr Buffet auch ganz individuell zusammenstellen. Sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gern!

Egal wie: Sie kümmern sich um Ihre Gäste. Wir um den Rest. So werden Party oder Empfang zu einem unvergesslichen kulinarischen Highlight. Lassen Sie sich von unserer Broschüre inspirieren. Viel Freude bei der Lektüre.

Guten Appetit,

Ihr freundlicher
Heimatfleischer!



Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

Radeberger Buffet

Unser „Radeberger Buffet“ ist der ideale Begleiter für Ihre Familienfeier oder Ihr Betriebscatering. Die kalten Platten mit feinen Käsesorten, hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie frischem Brot und Brötchen sind der Klassiker für jeden Anlass.



Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Käseplatte	ca. 1.000 g	ca. 1.700 g
Schinken-Braten-Salamiplatte	ca. 750 g	ca. 1.300 g
Rustikale Platte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Hackepeterschweinchen	ca. 750 g	ca. 1.300 g
Butterkugeltraube	ca. 500 g	ca. 750 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen	153,00 €	254,50 €

Schlemmerbuffet

Eine große Vielfalt an kalten und herzhaften Speisen bietet unser „Schlemmerbuffet“. Unsere feine Käseplatte und die hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten werden mit einer köstlichen Fischplatte sowie einem ausgezeichneten Eiersalat kombiniert. Dazu reichen wir frisches Brot und Brötchen.

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.



Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Käseplatte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Schinken-Braten-Salamiplatte	ca. 800 g	ca. 1.000 g
Fischplatte	ca. 1000 g	ca. 1.600 g
Hackepeterschweinchen	ca. 600 g	ca. 1.000 g
Eiersalat	ca. 1.000 g	ca. 2.000 g
Butterkugeltraube	ca. 500 g	ca. 750 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen	181,50 €	302,50 €





Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

Korchs Leckereien

„Korchs Leckereien“ stellen unsere warmen Fleischspezialitäten in den Vordergrund. Diese bestehen u.a. aus herzhaften Hackbällchen, unseren zarten Schweineschnitzeln und saftig gratiniertem Schweinefilet. Ergänzt durch unsere Wurst- und Käsevariationen sowie Kartoffelsalat, Brot und Brötchen.

Party und
Buffet



Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Gratiniertes Schweinefilet	ca. 900 g*	ca. 1.600 g
Gemischte Partyplatte	ca. 2.250 g	ca. 3.600 g
Wurst- und Käsevariationen	ca. 1000 g	ca. 1.750 g
Kartoffelsalat	ca. 3000 g	ca. 5.000 g
Butterkugeltraube	ca. 250 g	ca. 500 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		

INKLUSIVE

Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen.
Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.

200,00 €

333,50 €

* reines Fleischgewicht zzgl. Tomate / Mozzarella

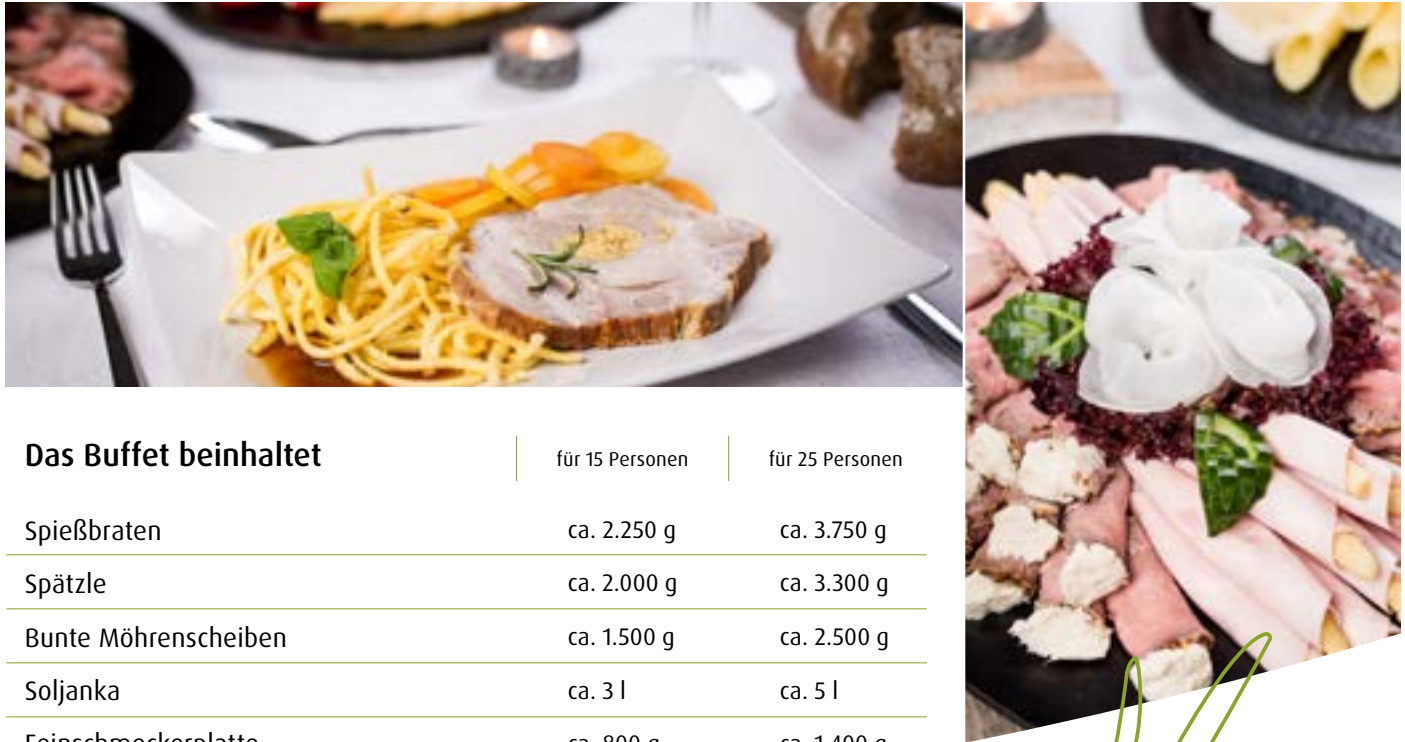


Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.



Feinschmecker Buffet

Genießen Sie die besondere Auswahl an verschiedenen kalten und warmen Speisen. Wie unser Speißbraten: Ein herzhafter Schweinebraten, gefüllt mit Senf und Zwiebeln, dazu frisches Möhrengemüse und Spätzle. Auch Suppenliebhaber kommen auf ihre Kosten – mit Korchs originaler Soljanka! Genießen Sie dazu unsere Feinschmecker-Platte mit zart gebratenem Roastbeef und Schinkenröllchen mit feinem Spargel. Das Roastbeef erhalten Sie auf Wunsch mit sahniger Meerrettichfüllung oder naturbelassen.



Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Speißbraten	ca. 2.250 g	ca. 3.750 g
Spätzle	ca. 2.000 g	ca. 3.300 g
Bunte Möhrenscheiben	ca. 1.500 g	ca. 2.500 g
Soljanka	ca. 3 l	ca. 5 l
Feinschmeckerplatte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Käseplatte	ca. 800 g	ca. 1.200 g
Butterkugeln	ca. 250 g	ca. 500 g

verschiedene Sorten Brot und Brötchen

INKLUSIVE
Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen.
Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.

226,50 €

378,50 €



Klassisches Partybuffet

Dieses Buffet bietet knusprige Hähnchenschenkel, zarte Schweineschnitzel, herzhafte Hackbällchen und Frikadellen, goldbraune Chickennuggets und pikantes Feuerfleisch. Begleitet werden die hausgemachten Fleischspezialitäten von einem leckeren Kartoffelgratin, frischem Brot und Brötchen sowie einer Obstplatte mit saisonalen Früchten.



Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Gemischte Partyplatte	ca. 3.200 g	ca. 5.500 g
Feuerfleisch	ca. 3.500 g	ca. 5.500 g
Kartoffelgratin	ca. 3.000 g	ca. 5.000 g
Obstplatte mit geteilten Früchten	ca. 2.000 g	ca. 3.000 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		
INKLUSIVE Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.	218,00 €	360,00 €

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.



Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.



Sächsisches Buffet

Unser Sachsen-Klassiker aus guten regionalen Spezialitäten: deftige Kartoffelsuppe, zarter Sauerbraten von der Ferse (junges, weibliches Rind), dazu feiner Rotkohl, Kartoffelklöße sowie Omas Quarkkeulchen mit leckerem Apfelmus erfreuen den Gaumen der Liebhaber sächsischer Küche.

Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Sächsische Kartoffelsuppe	ca. 3 l	ca. 5 l
Sauerbraten	ca. 3.500 g	ca. 5.800 g
Rotkraut	ca. 2.000 g	ca. 3.500 g
Klöße	30 Stück	50 Stück
Quarkkeulchen	15 Stück	25 Stück
Apfelmus	ca. 1.500 g	ca. 2.500 g
INKLUSIVE Speisenwärmer sind im Preis begriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.	288,00 €	480,00 €



Burgunder Buffet

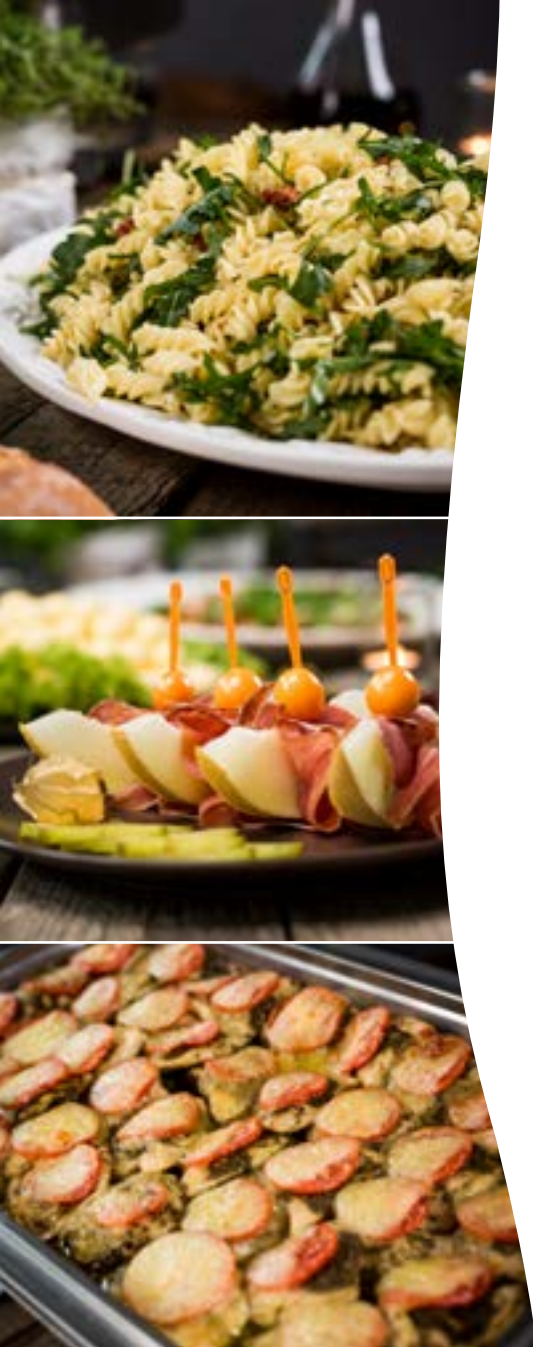
Mit unserem „Burgunder Buffet“ überraschen Sie garantiert ihre Gäste! Genießen Sie zart gebackenen Schweineschinken mit traditionellem Speck-Kartoffelsalat und pikantem Gurken-Bohnensalat. Suppenfans kommen mit einer cremigen Käse-Lauch-Suppe (mit Hackfleisch) auf ihre Kosten. Dazu wird frisches Baguette serviert.



Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Burgunderschinken	ca. 4.000 g	ca. 7.000 g
Speckkartoffelsalat	ca. 4.000 g	ca. 7.000 g
Gurken-Bohnen-Salat	ca. 2.000 g	ca. 3.000 g
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	ca. 3 l	ca. 5 l
Baguette-Brot	ca. 1.000 g	ca. 1.600 g
INKLUSIVE Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.	216,00 €	360,00 €





Mediterranes Buffet

Zaubern Sie italienisches Flair auf ihren Tisch. Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan trifft auf mit Tomate und Mozzarella überbackenes Hähnchenbrustfilet an grünem Pesto. Eine internationale Schinkenplatte mit Melone wird begleitet von einem Tomaten-Mozzarella-Teller. Ergänzt wird unser mediterraner Klassiker mit einer Antipastiplatte, Frischkäseaufstrich, Melonen-Serrano-Schiffchen und frischem Ciabatta. Als Dessert servieren wir Tiramisu-Schnitten.

Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Tomaten-Mozzarella-Platte	ca. 1.000 g	ca. 1.600 g
Mediterraner Nudelsalat	ca. 3.000 g	ca. 5.000 g
Internationale Schinkenplatte	ca. 650 g	ca. 1000 g
Hähnchenbrust mit Pesto	ca. 2.600 g	ca. 4.400 g
Friskkäse-Kräuter	1.000 g	1.000 g
Antipasti-Platte		ca. 1.000 g
Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken	15 Stück	25 Stück
Ciabatta-Baguette	3 Stück	5 Stück
Butterkugeltraube	ca. 250 g	ca. 500 g
Tiramisu-Schnitte	16 Stück	26 Stück

INKLUSIVE
Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen.
Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.

252,00 €

420,00 €



Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.



Empfangsbuffet

Mit unserem „Empfangsbuffet“ sind Sie für jeden Anlass gut beraten. Kleine Pumpernickel mit frischem Lachs ergänzen sich mit einer Kanapee-Platte mit feinen Käse- und hausgemachten Wurstspezialitäten. Frische Tomaten-Mozzarella- und kalte Hackbällchen-Tomate-Spieße sowie Käse-Obstspieße lassen keine Snackwünsche offen. Und die Getränke? Ein prickelndes Glas Sekt und fruchtigen Orangensaft können Sie gern über uns bestellen.



Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Pumpernickel mit Lachs	17 Stück	28 Stück
gemischte Kanapee-Platte	17 Stück	28 Stück
Käse-Obst-Spieße	17 Stück	28 Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße	17 Stück	28 Stück
Hackbällchen-Spieße	17 Stück	28 Stück

Sekt und Orangensaft können Sie flaschenweise bei uns bestellen. Nähere Informationen dazu finden Sie auf der Seite 57.

117,00 €

195,00 €

Belegte Brötchen



Belegte Brötchen

halbe Brötchen belegt mit Radeberger Lachsschinken, Schinkenspezialitäten, diversen Bratensorten, Kochschinken, Salami oder Käse appetitlich garniert

1,80 | Euro pro Stück

Party und
Buffet

Beispielhafte Abbildung

Pumpernickel belegt...

1,80 | Euro pro Stück



mit Räucherlachs und einer würzigen Remoulade

mit cremigem Frischkäse



Schwarzbrotscheiben

mit sächsischem Hackepeter, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck oder Schlackwurst

1,80 | Euro pro Stück



Hackepeterbrötchen

mit magerem sächsischen Hackepeter, herzhaft garniert

1,80 | Euro pro Stück



Gemischte Kanapees

aus dunklem oder hellem Baguettebrot, belegt mit Lachsschinken, Salami, Braten, Lachs oder Käse

1,70 | Euro pro Stück



Vorspeisen



Tomaten-Mozzarella-Platte

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum, gewürzt mit Olivenöl und Balsamicoessig

1,99 | Euro pro 100g

Beispielhafte Abbildung



Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola

hauchzart geschnittenes Rinderfilet, angerichtet auf Rucolasalat, mit etwas Olivenöl und Parmesan fein abgewürzt

6,00 | Euro pro 100g

60 g pro Person

Antipasti-Platte

rote Minipaprika, Minikürbisse, Minipeppadew mit Frischkäsefüllung dazu Oliven mit Knoblauch und mediterranen Kräutern / Verkaufseinheit 1 kg

3,19 | Euro pro 100g



Melonenschiffchen

zarte Scheiben vom Serranoschinken und Parmaschinken auf Melonenspalten angerichtet mit einer fruchtigen Garnitur
Verkaufseinheit ab 10 Stück

2,00 | Euro pro Stück



Suppen

Beispielhafte Abbildung

Gulaschsuppe

deftig gewürzte
Gulaschsuppe mit magerem
Schweinefleisch

3,20 | Euro pro
Tasse

ÜBRIGENS

Alle Suppen ab 2,5 Liter
1 Tasse entspricht ca. 250 ml



Soljanka

pikant abgeschmeckte Schinken- und
Wurststreifen mit saurer Gurke, Zwiebel
und Paprika

3,00 | Euro pro
Tasse



Tomatencremesuppe

fruchtig und pikant

2,50 | Euro pro
Tasse



Spargelcremesuppe

mit zarten, weißen Spargelstückchen

2,80 | Euro pro
Tasse



Karotte-Ingwer Suppe

fruchtig und leicht scharf

3,00 | Euro pro
Tasse



Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Schmelzkäse mit frischem Lauch
und Hackfleisch

3,00 | Euro pro
Tasse



Kesselgulasch mit Kartoffeln

deftig abgeschmeckter Kesselgulasch
mit magerem Schweinefleisch,
Kartoffeln und Gemüse

3,20 | Euro pro
Tasse



Kartoffelsuppe

nach Hausfrauenart, mit klein
geschnittenen Wiener Würstchen

3,00 | Euro pro
Tasse



Steinpilz-Cremesuppe

mit Steinpilz-Stückchen

2,80 | Euro pro
Tasse

Verkaufseinheit: ab 10 Tassen je Sorte



Platten

Schinken-Braten-Salami-Platte

Schinkenspezialitäten,
Radeberger Lachsschinken,
gekochter Schinken,
Salami-Spezialitäten,
Bratenvariationen

3,49 | Euro pro
100g



Fischplatte

verschiedene Fischvariationen
(je nach Verfügbarkeit), Verkaufseinheit
ca. 1 kg (für 5 Personen)

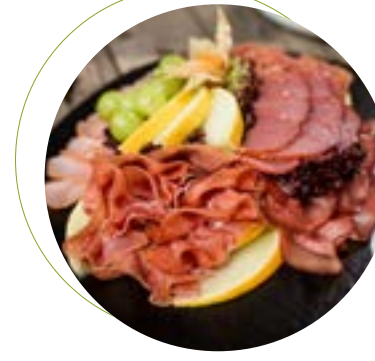
4,50 | Euro pro
100g



Korchs Feinschmeckerplatte

Schinkenröllchen mit Remoulade und
Spargel gefüllt, Roastbeefröllchen
gefüllt mit Sahnemeerrettich

3,95 | Euro pro
100g



Internationale Schinken- platte mit Melone

Parmaschinken, Schwarzwälder
Schinken, Serranoschinken,
Radeberger Lachsschinken
und Räucherlendchen
angerichtet auf Melonenspalten

4,80 | Euro pro
100g



Wurst- und Käsevariationen

Radeberger Lachsschinken, gekochter
Schinken und Salami-Spezialitäten
kombiniert mit verschiedenen
Käsesorten – von mild bis herzhaft

3,59 | Euro pro
100g



Käseplatte

verschiedene Käsesorten,
von mild bis herzhaft

3,69 | Euro pro
100g

Party und
Buffet

Beispielhafte Abbildung

Platten

Hausmacher Platte

deftige hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck, Sülze, Kochsalami, Schlackwurst, rauchfrische Knacker, Teewurst, herzhaft garniert

2,90 | Euro pro 100g

Party und
Buffet



Kleiner Knackerbaum

frisch geräucherte Rind- und Schweinefleischknacker

2,10 | Euro pro 100g



Hackepeterschwein oder -igel

sächsischer Hackepeter mit Zwiebeln und Garnitur

1,55 | Euro pro 100g



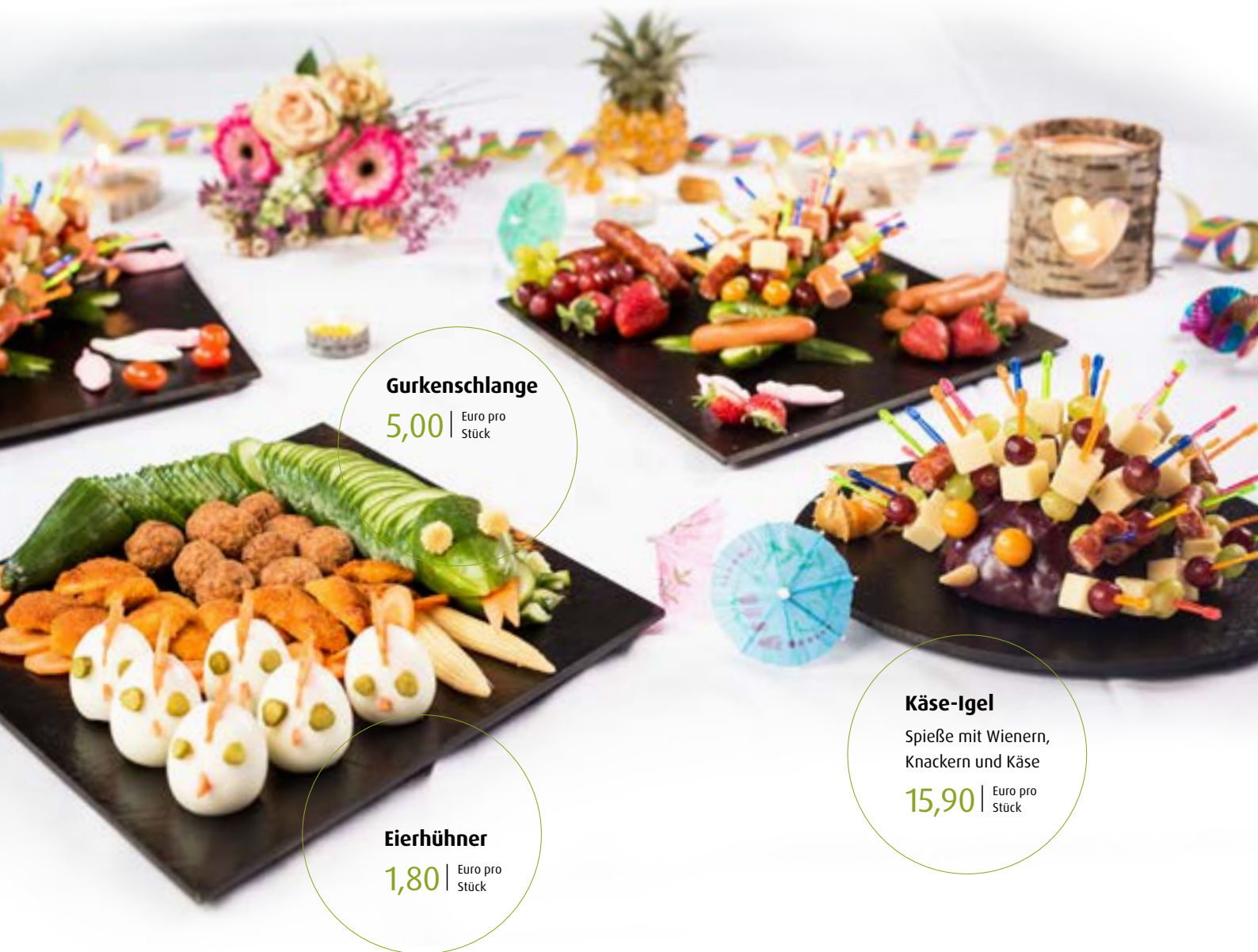
Knackerplatte

frisch geräucherte Rind- und Schweinefleischknacker und verschiedene Radeberger Knoten auf einer Platte angerichtet

2,50 | Euro pro 100g



Kinderplatten



Gurkenschlange

5,00 | Euro pro Stück

Eierhühner

1,80 | Euro pro Stück

Käse-Igel

Spieße mit Wiernern, Knackern und Käse

15,90 | Euro pro Stück



Gemischte Partyplatte

Diese Platte besteht aus knusprigen Hähnchenschenkeln, zarten Schweineschnitzeln, herzhaften Hackbällchen, Frikadellen und goldbraunen Chicken-nuggets.

2,30 | Euro pro 100g

Obstspieße mit Schokolade

saisonale Früchte mit Schokolade überzogen

2,75 | Euro pro Stück



Kindergeburtstagsstipp

Partykinderbowle für ca. 10 Kinder

Zutaten

500 g	Erdbeeren (tiefgefroren oder frisch)
1 Dose	Mandarinen
1 Dose	Pfirsiche
1 Flasche	Apfelsaft (klar)
1 Flasche	Mineralwasser (Sprudel)
etwas roter Fruchtsirup	

Die Erdbeeren mit den Dosenfrüchten und deren Saft in eine große Schüssel geben, die Pfirsiche vorher klein schneiden. Mit Apfelsaft auffüllen und etwas Himbeer- oder Granatapfelsirup hinzugeben. Die Bowle nun 2-3 Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren das Mineralwasser hinzugeben.

Gurkenkrokodile mit Gemüse

Kleine Spieße mit saisonalem Gemüse und Würstchen

18,00 | Euro pro Stück

Gurkenkrokodile mit Obst

Kleine Spieße mit saisonalem Obst, Käse und Würstchen

18,00 | Euro pro Stück



Warme Gerichte vom Schwein



Gratiniertes Schweinefilet

Schweinsmedaillons
mit Tomate, Mozzarella
und Basilikum im
Backofen zubereitet

3,60 | Euro pro
100g

Party und
Buffet

Beispielhafte Abbildung



Zwiebelbraten

würzige Kammscheiben vom Schwein,
gebacken mit Champignons und Zwiebel

2,40 | Euro pro
100g



Kassler auf Sauerkraut

mageres Kasslerkarree oder Kasslerkamm
auf deftigem Sauerkraut

2,50 | Euro pro
100g



Hausgemachtes Feuerfleisch

deftig, kräftig gewürztes hausgemachtes
Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebel

1,70 | Euro pro
100g



Spießbraten

Schweinekamm mit deftiger
Senf-Zwiebel-Füllung

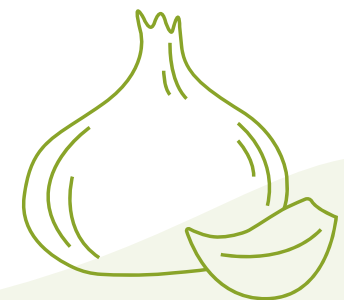
2,40 | Euro pro
100g



Feuriges Chili con Carne

mit Kidney-Bohnen und Gemüsemais

1,50 | Euro pro
100g



Warme Gerichte vom Schwein

Burgunder- schinken

saftige und zarte Schweineunterschale mild gepökelt und kross gebacken

1,95 | Euro pro 100g

ca. 3 - 3,5 kg
ab 10 Personen

Party und
Buffet

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

zarte Schweinefiletmedaillons
in sahniger Champignonsoße

3,60 | Euro pro 100g

Schweinebraten vom Kamm

herzhaft zarter Schweinebraten
vom Schweinekamm

2,40 | Euro pro 100g

Schmorrippchen in Soße

nach Hausfrauenart in
dunkler Bratensoße

1,59 | Euro pro 100g

Schweinefiletpfanne

mageres Schweinefilet mit
Champignons und Zwiebeln
in Rahmsoße

3,60 | Euro pro 100g

Kasslerkarree „Hawaii“

mit Ananas und
Käse überbacken

2,65 | Euro pro 100g

Fleischkäse

Fleischkäse klassisch
Verkaufseinheiten:
500 g, 1.000 g, 2.000 g

1,80 | Euro pro 100g

Blätterteigtaschen

kross gebackene Blätterteigtaschen
(ca. 100 - 150 g) gefüllt mit Schinken
und Käse oder mit Hackepeter

2,40 | Euro pro 100g

Schweinefilet im Blätterteig

gebratenes Schweinefilet im knusprigen
Blätterteigmantel (ca. 800 - 900 g)

3,00 | Euro pro 100g

Warme Gerichte

Spanferkel

Beispielhafte Abbildung



Spanferkel gebacken

Knusprig gebackenes
Spanferkel für ein
rustikales Bufett

9,90 | Euro pro kg
ca. 20 - 25 kg Rohgewicht
ab ca. 20 - 25 Personen

Ca. 1 kg Rohgewicht
pro Person einplanen!

Party und
Buffet

Spanferkelkeule gebacken

fix und fertig gebackene
Spanferkelkeule

2,80 | Euro pro 100 g nur mit
Röhrenknochen, ca. 2,5 kg



Saftiger Spanferkelrollbraten

auf Sauerkraut

3,60 | Euro pro
100g



Spanferkel in Bratensoße

Portionsstücke von der Spanferkelkeule
in Bratensoße

3,00 | Euro pro
100g



Warme Gerichte

vom Rind

Party und
Buffet

Sächsischer Sauerbraten

saftig und zartes Färsen-
fleisch, eingelegt nach
sächsischer Rezeptur

3,50 | Euro pro
100g
Fertiggewicht

Beispielhafte Abbildung



Zarter Rinderbraten

von der Rinderhüfte in Soße

3,50 | Euro pro
100g Rohgewicht



Rindergulasch

magerer Rindergulasch aus
der Hüfte mit Champignons
und Möhren

3,00 | Euro pro
100g Rohgewicht



Gaucha-Topf

ab 6 Personen

leckere Rinderhüfte, in kleine
Würfel geschnitten, Brechbohnen,
Zwiebel und gehackte Tomaten
- würzig abgeschmeckt

3,10 | Euro pro
100g Rohgewicht



Kleine Rindsrouladen

kleine Rindsrouladen nach
Hausfrauenart, gefüllt mit
Speck, Zwiebel und Senf

3,60 | Euro pro
100g Rohgewicht



Rinderzunge

Rinderzunge mit Spargel
und Sauce Hollandaise

3,40 | Euro pro
100g

Warme Gerichte

*vom Geflügel, Kaninchen,
Lamm und Kalb*

Beispielhafte Abbildung

Hähnchenbrust gratiniert

Hähnchenbruststücke
mit Tomate & Mozzarella
überbacken

2,70 | Euro pro
100g Rohgewicht

Hähnchenbrust - Hawaii

mit Ananas und Käse
überbacken

2,70 | Euro pro
100g Rohgewicht

Puten- geschnetzeltes

mit Broccoli und
Cocktailtomaten

2,50 | Euro pro
100g Rohgewicht

Kalbsbraten aus der Keule

in Bratensoße

3,90 | Euro pro
100g

Kaninchenkeule

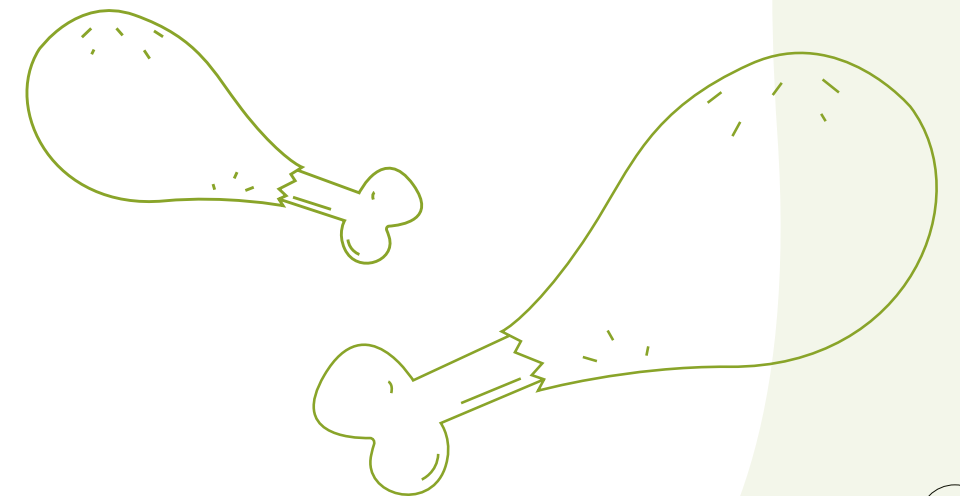
in Bratensoße

2,30 | Euro pro
100g

Weideschafskeule

ohne Knochen, ca. 2 kg, in Bratensoße

3,00 | Euro pro
100g



Warme Gerichte

vom Wild

Beispielhafte Abbildung

Wildgulasch

deftiger, leckerer Hirsch-
oder Wildschweingulasch
in Rotweinsauce

3,80 | Euro pro 100g
Rohgewicht

Wildbraten

zartes Wild mit einer
delikat abgeschmeckten
Rotweinsauce

vom Hirsch

3,80 | Euro pro 100g
Rohgewicht

vom Reh

4,30 | Euro pro 100g
Rohgewicht

vom Wildschein

3,80 | Euro pro 100g
Rohgewicht

Party und
Buffet

Warme Gerichte

vom Fisch

Lachs

grüne Bandnudeln mit
Lachsstücken, getrockneten
Tomaten und Pesto

3,60 | Euro pro
100g

Lachs in Sahnesauce

Lachsfilet angerichtet in einer
schmackhaften Sahnesauce

3,60 | Euro pro
100g

Aufläufe

(ab 5 Personen)



Nudel-Hackfleisch-Auflauf

mit gemischtem Hackfleisch und Zwiebeln

1,60 | Euro pro
100g



Nudelaufwurf Tomate-Mozzarella

mit Cocktailtomaten und
frischem Basilikum

1,60 | Euro pro
100g



Kartoffel-Broccoli-Auflauf

1,50 | Euro pro
100g

mit Schinken

1,60 | Euro pro
100g



Partysnacks

Beispielhafte Abbildung

Gemischte Partyplatte

knusprige Hähnchenschenkel,
zartes Schweineschnitzel,
herzhafte Hackbällchen,
Frikadellen und goldgelbe
Chickennuggets

2,30 | Euro pro
100g

Party und
Buffet

Champignons gefüllt

frische Champignons,
gefüllt mit Hackfleisch oder Frischkäse,
mit Käse überbacken (Verkaufseinheit ab 15 Stück)

1,80 | Euro pro
Stück



Schweineschnitzel

2,10 | Euro pro
100g

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade

2,30 | Euro pro
100g

Geflügelhackbällchen

2,00 | Euro pro
100g

Hähnchenschenkel

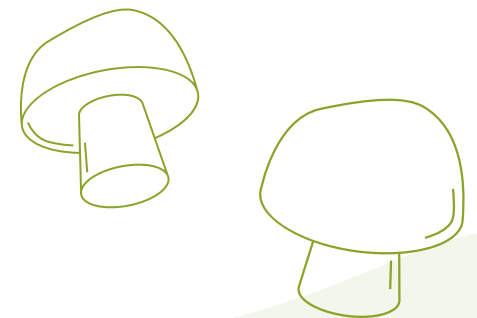
2,00 | Euro pro
Stück

Frikadellen

2,00 | Euro pro
100g

Chicken-Nuggets

2,00 | Euro pro
100g



Fingerfood

Beispielhafte Abbildung

Tomaten-Mozzarella-Spieße

italienische Mozzarellakugeln
mit sonnengereiften
Partytomaten & Basilikum

1,40 | Euro pro
Stück

Hackbällchen- spieße

Geflügelhackbällchen
und Partytomaten

1,40 | Euro pro
Stück

Party und
Buffet



Käse-Obst-Spieße
milde Käsestücke
mit frischem Obst

1,40 | Euro pro
Stück

Gemüsespieße
frisches Gemüse der Saison

1,40 | Euro pro
Stück



Obstspieße
frisches Obst der Saison

1,40 | Euro pro
Stück

Salate

Beispielhafte Abbildung

Mediterraner Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

1,49 | Euro pro 100 g



	Menge	Preis		Menge	Preis
Kartoffelsalat „Hausmacher Art“	1.000 g	11,90 €	Krautsalat	ab 500 g	9,90 €/kg
Kartoffelsalat mit Speck	1.000 g	11,90 €	Fleischsalat ohne Gurke	ab 500 g	11,90 €/kg
Frischkäsezubereitung „Kräuter“	500 g	15,40 €/kg	Fleischsalat mit Gurke	ab 500 g	11,90 €/kg
Frischkäsezubereitung „Mediterrano“	500 g	15,40 €/kg	Geflügelsalat	ab 500 g	18,40 €/kg
			Eiersalat	ab 500 g	15,40 €/kg
			Griechischer Hirtensalat	ab 500 g	18,40 €/kg

Party und Buffet

Hausgemachte Salate



Bauernsalat
mit frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse

1,70 | Euro pro 100 g



Bunter Salat
mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten und Gurken, garniert mit Schinken, Käse, Ei und Dressing

1,70 | Euro pro 100 g



Rotkohlsalat
fein-herber Rotkohlsalat

1,04 | Euro pro 100 g



Hausgemachter Nudelsalat
der Partyklassiker mit buntem Gemüse nach Saison, Fleischsalat und Majonaise

1,19 | Euro pro 100 g



Gurken-Bohnen-Salat
Grüne Bohnen und Gurken mit Zwiebel herzhaft angerichtet

1,70 | Euro pro 100 g



Saures Gemüse
Mix aus verschiedenem Gemüse

1,90 | Euro pro 100 g



Gemüseplatte
frische Gemüsestücke liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Quark-Kräuter-Dipp

1,60 | Euro pro 100 g



Dessert

Beispielhafte Abbildung

Tiramisu-Schnitte

Dessert mit Mascarponecreme nach italienischer Art

1,80 | Euro pro Stück



Party und Buffet

Rote Grütze

fruchtiges Beeren-Dessert mit Vanillesoße

1,80 | Euro pro Glas 1,30 | Euro pro 100g*



Mousse au Chocolat

locker – luftig – schön schokoladig, mit Vanillesoße

1,80 | Euro pro Glas 1,85 | Euro pro 100g*



Obstsalat

frisches Obst der Saison

1,80 | Euro pro Glas 2,15 | Euro pro 100g*



Obstplatte mit ganzen Früchten

frisches Obst der Saison

0,90 | Euro pro 100g

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

3,20 | Euro pro Portion

Quarkkeulchen mit Rosinen

dazu leckerer Apfelmus

1,70 | Euro pro Stück

Obstspieße mit Schokolade

frisches Obst der Saison mit Schokoladenüberzug

2,75 | Euro pro Stück



Obstplatte mit geteilten Früchten

frisches Obst der Saison

1,90 | Euro pro 100g

*Die gewünschte Anzahl an Portionen wird in einer Servierschale geliefert.

Beilagen

Beilagen

	Preis		Preis
Kartoffeln	1,00 €/ 100 g	Spätzle	1,40 €/ 100 g
Kartoffelkroketten	1,40 €/ 100 g	Rosmarin-Kartoffeln	1,40 €/ 100 g
Kartoffelklöße (75g Stück)	1,00 €/ Stück	Brot-Brötchen-Korb	2,10 €/ Person
Bratkartoffeln	1,70 €/ 100 g	Partybrötchen	0,60 €/ Stück
Reis	1,00 €/ 100 g	Laugenbrezel	1,00 €/ Stück
Spirelli	1,00 €/ 100 g	Butterkugeltraube (ca. 250g) oder Butterrose	6,00 €/ Stück



Gemüse

	Preis		Preis
Broccoli mit Sauce Hollandaise oder Butter	1,20 €/ 100 g	Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter	1,40 €/ 100 g
Mischgemüse	1,20 €/ 100 g	Rosenkohl	1,20 €/ 100 g
Rotkraut	1,00 €/ 100 g	Bohnen	1,20 €/ 100 g
Sauerkraut	1,00 €/ 100 g	bunte Möhrenscheiben	1,20 €/ 100 g
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise oder Butter	1,20 €/ 100 g		

Preisliste Getränke

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt., derzeit 19%

	Preis
Selters Classic / Leicht / Naturell	2,20 €/ 0,5l-Flasche
Orangensaft	2,00 €/ 0,2l-Flasche
Apfelsaft	2,00 €/ 0,2l-Flasche
Pepsi-Cola	2,20 €/ 0,5l-Flasche
Mirinda	2,20 €/ 0,5l-Flasche
7 Up	2,20 €/ 0,5l-Flasche
Schwip Schwap	2,20 €/ 0,5l-Flasche
Sekt rosé trocken	2,00 €/ 0,2l-Flasche
Sekt rosé trocken	6,90 €/ 0,75l-Flasche

Weitere Getränke, wie verschiedene Limonaden oder Biere(Kasten- oder Fassware), Säfte, Weine oder Spirituosen erhalten Sie auf Anfrage. Wir versuchen jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen. Die Fassware ist in unterschiedlichen Größen, von 10 bis 50 Liter, erhältlich. Gern liefern wir Ihnen auch die passende Zapfanlage.

Wenn Sie bei der Kalkulation der Mengen unsicher sind, stehen wir mit fachmännischem Rat zur Seite. Größere Mengen liefern wir auch auf Kommission. Das heißt: Ungeöffnete, originalverschlossene Flaschen oder Fässer nehmen wir gegen Erstattung des Kaufpreises wieder zurück. Sie kaufen also ganz ohne Risiko.

Preisübersicht für Pfandgebühren

Leihgegenstand	Pfand / Stück	Erstattungspreis bei Fehlmengen
Servierschüssel groß	2,00 €	4,00 €
Servierschüssel klein	2,00 €	3,50 €
Servierschale klein	1,00 €	2,50 €
Servierbrett groß	5,00 €	25,00 €
Servierbrett klein	2,00 €	10,00 €
Brotkorb	5,00 €	15,00 €
Chafing	20,00 €	45,00 €
Warmhalteschale groß	2,00 €	8,00 €
Thermobehälter für Suppen	5,00 €	50,00 €
Vorlegebesteck je Teil (Gabel, Löffel)	1,00 €	7,50 €
Suppen- oder Soßenkelle	2,00 €	7,50 €
Knackerbaum	5,00 €	25,00 €
Tranchierbesteck (Messer, Fleischgabel)	10,00 €	35,00 €
Dessertglas	1,00 €	2,50 €
Sauciere	1,00 €	8,00 €
Servierplatte groß	2,00 €	8,00 €
Servierplatte klein	2,00 €	8,00 €

Preisübersicht für Leihgebühren

Leihgegenstand	Leihgebühr / Stück	Erstattungspreis bei Fehlmengen
Speisegedeck (Essteller groß, Essteller klein, Suppentasse)	2,00 €	8,- € je Einzelstück
Trinkglas für alkoholfreie Getränke	0,50 €	2,50 €
Sektglas	0,50 €	2,50 €
Weinglas	0,50 €	2,50 €
Saftglas	0,50 €	2,50 €
Bierglas 0,3l oder 0,5l	0,50 €	2,50 €
Essbesteckgarnitur (Messer, Gabel, Suppenlöffel)	2,00 €	5,50 €



Allgemeine Bestell- und Lieferbedingungen Partyservice

§ 1 Allgemeines / Geltungsbereich

1. Diese allgemeinen Bestell- und Lieferbedingungen (nachstehend nur noch als AGB bezeichnet) gelten für die vom Partyservice der Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH (nachstehend nur noch als Partyservice bezeichnet) angebotenen Leistungen, insbesondere in Form von: Lieferung von Speisen und Getränken, Service- und Personaldienstleistungen, Verleih von Partyservicezubehör und Equipment sowie Vermittlung von Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Fax oder Internet bestellt hat und wir diese Bestellung angenommen haben.

2. Unser Partyservice erbringt alle Leistungen ausschließlich auf der Grundlage dieser AGB. Es gilt die zum Zeitpunkt der Vornahme der geschäftlichen Handlung gültige Fassung (der AGB), soweit sie nicht durch andere Vereinbarungen abgeändert worden ist. Diese AGB gelten auch dann, wenn der Kunde von diesen abweichende Bedingungen verwendet oder in Kenntnis entgegenstehender AGB des Kunden Leistungen an diesen erbracht werden. Abweichende, ergänzende und/oder entgegenstehende AGB des Kunden werden mithin selbst bei Kenntnis nicht Vertragsbestandteil, mit Ausnahme, dass eine schriftliche Zustimmung durch den Partyservice im Hinblick auf die Geltung vorliegt.

§ 2 Angebote / Preise / Vertragsschluss

1. Alle auf unseren Internetseiten und in veröffentlichten Druckerzeugnissen genannten Preise sind nicht als Angebot des Partyservices zu verstehen. Es handelt sich lediglich um Orientierungsbeispiele. Der Kunde muss vor der Beauftragung ein Angebot vom Partyservice einholen.

2. Mit Unterzeichnung des Auftrages durch den Kunden und des Partyservice oder mit Ausführung der Leistung kommt ein rechtsverbindlicher Vertrag zwischen dem Partyservice und dem Kunden zustande. Der Leistungsgegenstand ergibt sich aus dem Auftrag und dem Inhalt dieser AGB sowie den jeweilig gültigen Preislisten.

3. Insofern im Auftrag nichts Anderweitiges vereinbart wird, sind die Leistungen vom Partyservice in der Filiale zu erbringen (Erfüllungsort), in welcher der Auftrag durch den Kunden ausgelöst worden ist. Näheres hierzu ist unter § 4 dieser AGB geregelt. Hierauf wird ausdrücklich verwiesen.

4. Die angegebenen Preise verstehen sich als Abholpreise und beinhalten die aktuelle Mehrwertsteuer. Die Mehrwertsteuer der beauftragten Leistungen beläuft sich auf 7 %, insofern ausschließlich Waren bestellt werden, die zum Verzehr gedacht sind. Beauftragt der Kunde zusätzlich oder nur Personalleistungen, beläuft sich die Mehrwertsteuer auf 19 %, bezogen auf die gesamte

beauftragte Leistung. Getränke unterliegen in jedem Fall der Mehrwertsteuer in Höhe von 19 %.

5. Es gelten die Preise der jeweils aktuellen Preislisten. Bei vollständiger und unbeschädigter Rückgabe der entliehenen Gegenstände wird das Pfand zurückerstattet.

6. Für Anlieferung und Abholung berechnen wir in jedem Fall eine Lieferungs- pauschale. Die Lieferungs- pauschale richtet sich nach Größe und Umfang des Buffet's.

§ 3 Bestellfristen / Reklamationen

1. Eine Bestellung ist bzgl. Inhalt und Umfang des unterzeichneten Auftrages rechtsverbindlich, insofern der Partyservice diesen Auftrag in Kenntnis einer kurzen Bestellfrist durch Unterzeichnung des Auftrages annimmt. Bei großen Veranstaltungen (mehr als 50 Personen und/ oder bei der Beauftragung von Service- und Personaldienstleistungen) ist von einer längeren Bestellfrist auszugehen.

2. Beanstandungen und Reklamationen sind spätestens am folgenden Werk- tag in der Filiale anzuzeigen, in welcher der Liefervertrag abgeschlossen wor- den ist.

§ 4 Auslieferung / Lieferzeiten / höhere Gewalt

1. Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden bei Bestellung angegebene Lieferadresse oder eine gewählte Filiale des Partyservice zum vereinbarten Liefertermin. Insofern eine Lieferadresse angegeben und eine Lieferung an einen speziellen Lieferort vereinbart wird, sichert der Kunde mit der Unter- zeichnung seines Auftrages den Empfang der Ware am vereinbarten Lieferort und zum vereinbarten Lieferzeitpunkt zu.

2. Erfolgt die Anlieferung direkt durch den Partyservice, so wird diese mit einer Lieferpauschale in Rechnung gestellt, welche im Auftrag bezeichnet und in der konkreten Höhe benannt ist. Es wird auf § 2 Abs. 6 dieser AGB verwiesen.

3. Wir sind bemüht, die Ware in einem vorher definierten Zeitfenster zu lie- fern. Eine Gewähr dafür kann aufgrund von uns nicht vorhersehbarer Einflüsse nicht gegeben werden, insofern es sich um höhere Gewalt handelt. Höhere Gewalt liegt vor, wenn das schadensverursachende außergewöhnliche Ereignis, mithin der Umstand der Verzögerung, von außen einwirkt und unvorher- sehbar war und dieses Ereignis auch durch äußerste Sorgfalt weder abgewen- det noch hätte verhindert werden können.

4. Der Kunde gewährleistet die Abholung oder, insofern vereinbart, Entge- gennahme der von ihm bestellten Ware und des Leihzubehörs und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, des Leihzubehörs und der Dienstleistung auf der Durchschrift der vom Aus- lieferpersonal ausgehändigten Rechnung. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über drei Etagen sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organi- satorisch darauf einrichten können.

§ 5 Bezahlung / Rechnung

1. Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nichts anderes vereinbart, sofort bei Anlieferung und/ oder Abholung in der Filiale, insofern eine Abholung vereinbart ist.

2. Die Zahlung erfolgt sofort in bar oder per EC-Karte (nur in den Filialen) auf Rechnung, insofern nichts anderweitig vereinbart wurde. In Ausnahmefällen und nach vorheriger Vereinbarung kann die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto vorgenommen werden. Die Rechnung ist ohne Ab- zug sofort fällig.

§ 6 Leihwaren / Leihzubehör / Partybedarf / Verlust

1. Eine Aufzählung der ausgehändigten Waren und Leihwaren beinhaltet die Rechnung, welche mit Ausgabe der Waren und Leihwaren übergeben wird. Diese ist durch den Kunden mit Übergabe sofort auf Inhalt und Umfang der tatsächlich übergebenen Ware zu prüfen. Mit der Übergabe geht das Risiko des Verlustes auf den Kunden über und erlischt erst bei vollständiger Rückga- be, es sei denn, dass dem Partyservice bzgl. des Unterganges/ der Verschlech- terung der Waren/ Leihwaren Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorzuwerfen ist. Bei Beschädigungen der Leihware ist der Kunde verpflichtet, den Wert der beschädigten Ware vor der Beschädigung oder, insofern dies einschlägig ist, den Wert der notwendigen Reparatur zu entrichten/ erstatten. Der Kunde ist jedoch nicht verpflichtet, die kostenintensivere der beiden vorbenannten Varianten zu erstatten. Beschädigte, fehlende oder nicht originale Leihwaren (Geschirr, Besteck, etc.) werden zum aktuellen Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

2. Die Leihware ist am folgenden Werktag durch den Kunden gereinigt in der Filiale zurückzugeben, in welcher die Leihware ausgehändigt worden ist. Sind Waren angeliefert worden, so sind die Leihwaren in der Filiale zurückzu- geben, in welcher der Auftrag abgeschlossen worden ist. Sollten Leihwaren nicht im vorgereinigten Zustand zurück gegeben werden, behalten wir uns vor, eine Reinigungspauschale in Höhe von 2,50 € pro Person vom Pfandwert einzubehalten.

§ 7 Saisonale Abweichungen, Sortimentsänderung und Inhaltsstoffe

Die vom Partyservice angebotenen Speisen und Arrangements unterliegen teilweise saisonbedingten Angebotsschwankungen. Um bestmögliche Fri- sche und Genuss zu gewährleisten, behalten wir uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

§ 8 Rücktritt

Tritt der Kunde von fest gebuchten Veranstaltungen, Buffet- oder Warenbe- stellungen zurück, ist der Partyservice berechtigt wie folgt Aufwandsersatz auf der Grundlage des Leistungsumfanges zu berechnen.

Rücktritt bis 72 h vor Auslieferung 10 %
Rücktritt bis 48 h vor Auslieferung 25 %
Rücktritt bis 24 h vor Auslieferung 50 %
Rücktritt weniger als 24 h vor Auslieferung 90 %

Gleiches gilt für die Stornierung von einzelnen Bestandteilen eines Auftrages. Dem Kunden bleibt es in allen Fällen von § 8 dieser AGB vorbehalten, nach- zuweisen, dass ein Schaden in dieser Höhe oder ein geringerer Schaden nicht entstanden ist.

§ 9 Haftung

Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Eine Haftung wird grundsätzlich ausgeschlossen, es sei denn, dass dem Partyservice vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln zur Last gelegt werden kann oder, dass ein durch den Partyservice verursachter Schaden von Leben, Leib, Körper und Gesundheit betroffen ist. Von dem Haftungsausschluss nicht betroffen sind Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz. Bzgl. mittelbarer Schäden haften wir nur in Höhe des für den Vertrag typischerweise vorhersehbaren Schadens.

§ 10 Datenspeicherung / Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständ- nis. Alle personengebundenen Daten dienen nur der Auftragsabwicklung und werden selbstverständlich vertraulich behandelt und nach Beendigung und Abwicklung des Vertrages gelöscht.

§ 11 Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt.

Stand: Juni 2020, Änderungen vorbehalten.

Filialübersicht

Kornmarkt Bautzen Kornmarkt 7 02625 Bautzen Telefon 03591/532342 E-Mail kornmarktcenter@korch.de	Marktkauf Bautzen Niederkainaer Str. 14 02625 Bautzen Telefon 03591/274080 E-Mail mkbautzen@korch.de	Netto Bischofswerda Kamenzer Str. 49 01877 Bischofswerda Telefon 03594/714320 E-Mail nettobiw@korch.de	Altmarktgalerie Altmarkt 25 01067 Dresden Telefon 0351/49779996 E-Mail altmarktgalerie@korch.de	Fleischerei Elbe Park Peschelstr. 33 01139 Dresden Telefon 0351/8488650 E-Mail fleischereiebepark@korch.de
Hohenbusch-Weixdorf Hohenbusch-Markt 1 01108 Dresden Telefon 0351/8896175 E-Mail hohenbuschcenter@korch.de	Kugelhaus Dresden Wiener Platz 10 01069 Dresden Telefon 0351/43839504 E-Mail kugelhaus@korch.de	Löbtau Kesselsdorfer Str. 8 01159 Dresden Telefon 0351/42438173 E-Mail loebtau@korch.de	Dresden Nickern Dohnaer Str. 246 01239 Dresden Telefon 0351/2047330 E-Mail kaufparknickern@korch.de	Dresden Prohlis Prohliser Allee 10 01239 Dresden Telefon 0351/2729170 E-Mail prohliszentrum@korch.de
Sachsenforum Gorbitz Merianplatz 4 01169 Dresden Telefon 0351/4176300 E-Mail sachsenforumgorbitz@korch.de	Schillergalerie Dresden Loschwitzer Str. 52 a 01309 Dresden Telefon 0351/65615720 E-Mail schillergalerie@korch.de	Seidnitz-Center Enderstr. 59 01277 Dresden Telefon 0351/2056247 E-Mail seidnitzcenter@korch.de	Südhöhe Südhöhe 80 01217 Dresden Telefon 0351/4011329 E-Mail suedhoehe@korch.de	Marktkauf Görlitz Nieskyer Str. 100 02828 Görlitz Telefon 03581/7610707 E-Mail mkgoerlitz@korch.de
Lausitz-Center HY Lausitzer Platz 1 02977 Hoyerswerda Telefon 03571/407131 E-Mail lausitzcenter@korch.de	Lidl Neustadt Wilhelm-Kaulisch-Str. 23 01844 Neustadt Telefon 03596/501063 E-Mail lidlneustadt@korch.de	Pirna-Copitz Äußere Pillnitzer Str. 18 a 01796 Pirna Telefon 03501/460613 E-Mail pirnacopitz@korch.de	Netto Radeberg Dresdner Str. 73 a 01454 Radeberg Telefon 03528/414459 E-Mail nettoradeberg@korch.de	
Kaufland Zittau Christian-Keimann-Str. 44 02763 Zittau Telefon 03583/7961780 E-Mail klzittau@korch.de	Werksverkauf Großröhrsdorfer Str. 33 01454 Radeberg Telefon 03528/448871 E-Mail werksverkauf@korch.de			

IMPRESSUM
Herausgeber: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH
Gestaltung: Agentur Schröder / www.agentur-schroeder.com
Bildnachweis: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH,
Agentur Schröder, Tobias Ritz, Adobe Stock
Druckerei: Druckhaus Central GmbH / www.druckhaus-central.de
Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier (Circle-Offset) aus 100% Altpapier.



Der Umwelt zuliebe gedruckt auf
FSC-zertifiziertem Papier aus 100% Altpapier.



Party und
Buffet

Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH
Großröhrsdorfer Straße 33, 01454 Radeberg
Telefon: (03528) 44 88 - 0

