



**Bernemann & Röhl**  
GmbH

**Meisterfleischerei**

**Partyservice & Catering**

**Essen** ist ein Bedürfnis,  
**genießen** eine **Kunst**.

**Immer einen Blick wert...**

**Bernemann & Röhl**  
GmbH  
Meisterfleischererei

**saisonales Angebot**

[bernemann-roehl.de/saisonales-angebot](http://bernemann-roehl.de/saisonales-angebot)

*Guten Appetit!*

Willi-Melchers-Straße 12 - 44534 Lünen  
Telefon 02306 - 30 77 90 - [www.bernemann-roehl.de](http://www.bernemann-roehl.de)

**... stets aktuell!**

Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,

seien Sie herzlich willkommen in der kulinarischen Feinschmeckerwelt der Meisterfleischerei Bernemann & Röhl GmbH.

Wir, die Fleischermeister Michael Bernemann und Dennis Röhl, möchten Ihnen hiermit einen Einblick in unser vielseitiges Partyservice-Angebot gewähren.

In unserem modernen HACCP- und EG-zertifizierten Betrieb werden nach traditioneller Handwerksart feinste Wurst- und Fleischspezialitäten täglich frisch hergestellt. Unsere Küche zeichnet sich sowohl durch Großmutter's Rezepte als auch durch die, der neuen Generation aus.

Unser Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügelfleisch beziehen wir von ausgesuchten, regional ansässigen Schlachtbetrieben, welche das Wort NACHHALTIGKEIT groß schreiben.

Eine Vielzahl an kulinarischen Highlights für Ihre Privatfeier, Gartenparty, Firmenfeier, Hochzeit etc. bieten wir Ihnen mit einem außerordentlichen Serviceangebot.

Qualität, Perfektion und Zuverlässigkeit beschreiben unser Unternehmen.

Sprechen Sie uns an  
und machen Sie aus jeder Feierlichkeit ein unvergessliches Event!

*Michael Bernemann  
Dennis Röhl*





## Vorspeisen

ab 10 Personen, Preis pro Portion

Würzige Rinderkraftbrühe (0,3 l) mit Fleischeinlage, frischem Suppengrün und Eierstich	4,00 €
Hühnersuppe (0,3 l) Kräftige Bouillon mit Hähnchenfleisch, frischem Suppengrün und kleinen Suppenudeln	4,00 €
Fränkische Hochzeitssuppe (0,3 l) mit Leberknödeln, Grießklößchen und Markklößcheneinlage, verfeinert mit frischer Petersilie	4,00 €
Feine Antipasti-Platte bestehend aus halbtrockneten Tomaten, pikanten Peperoni, eingelegten Oliven, gefüllten Champignon- köpfen, würziger Kirschaprika und Melonenschiffchen im Parmaschinkenmantel	9,90 €
Mediterrane Brotauswahl mit dreierlei Dip Pikant abgeschmeckter Chili-Dip, würziger Feta-Dip und frische Aioli	7,90 €
Vitello Tonnato Feinstes Kalbsfleisch in dünnen Scheiben auftranchiert an einer Thunfisch-Weißwein Sauce	16,90 €
Räucherlachs der ersten Klasse serviert mit Butterfässchen, hausgemachtem Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce und kerniger Brotauswahl	16,90 €

## Deftige Suppen und Eintöpfe

ab 10 Personen, Preis je 0,5 Liter

Pikante Gulaschsuppe 6,50€  
gekocht nach ungarischer Art und  
fruchtig pikant abgeschmeckt

Käse-Lauch-Suppe 6,50€  
mit Hackfleisch, Lauch und frischen  
Champignons

Deftige Erbsensuppe 5,50€  
nach traditionellem Rezept zubereitet  
und mit Pökelfleisch und Wursteinlage verfeinert

Chili con Carne 6,50€  
Mexikanisches Traditionsgericht scharf gekocht  
mit Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais und Paprika

Gyrossuppe 6,50€  
pikante Partysuppe bestehend aus Gyros,  
Paprikastreifen und Zwiebeln, fein abge-  
schmeckt und mit Rahm verfeinert





## vegetarische Gerichte

ab 10 Personen, Preis pro Person

Mediterrane Tomaten-Creme Suppe (0,5 l) zubereitet mit erntefrischen Tomaten	5,50 €
Broccoli-Creme Suppe (0,5 l) mit Sahne verfeinert	5,50 €
Würzige Käse-Lauch Suppe (0,5 l) mit frischen Champignons	6,50 €
vegane Rote Linsensuppe (0,5 l) würzig abgeschmeckt mit gebratenen Zucchini, frischem Ingwer und einem Hauch Kokosmilch	6,50 €
Asiatisches Gemüsecurry eine vitale Gemüseauswahl an einer fein abgeschmeckten Currysoße	9,00 €
Ofenfrische Gemüselasagne mediterranes Gemüse bestehend aus Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons und Kirschtomaten zwischen feinen Nudelschichten mit Bernaise und geriebenem Gouda überbacken	10,00 €
Gnocchi-Steinpilz Auflauf in einer cremigen Sahneseauce mit frischen Steinpilzen überbacken und kräftigem Pecorino verfeinert	11,00 €
Hausgemachter Blätterteig-Gemüsestrudel gefüllt mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Waldpilzen	10,00 €
Pasta „Italiana“ Italienisches Pastagericht aus feinen Rigatoni und hausgemachtem Kräuterpesto	10,00 €

## **Leckere Salate** aus eigener Herstellung

ab 10 Personen, Preis pro Person

Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke und Zwiebel	3,50 €
Klassischer Nudelsalat nach Hausfrauenart mit Erbsen, Spargel und gekochtem Schinken	3,50 €
Würziger Krautsalat mit Paprikastreifen und Zwiebeln verfeinert	3,00 €
Coleslaw - Amerikanischer Krautsalat fein abgeschmeckt mit Karottenstreifen und Buttermilch	4,00 €
Knackiges Salatbuffet eine Auswahl aus sonnengereiften Tomaten, Schlangengurke, Krautsalat, saisonalen Blattsalaten, Mais und bunten Paprikastreifen, dazu reichen wir ein Joghurt- und Essig-Öl-Dressing.	4,20 €
Griechisches Salatbuffet bestehend aus saisonalen Blattsalaten, Krautsalat, marinierten Fetakäse-Würfeln, schwarzen Oliven, bunten Paprikastreifen, Mais, Salatgurke, sonnengereifte Tomaten und Kidneybohnen, dazu reichen wir ein Joghurt- und Balsamico-Dressing.	4,80 €
Salat „Caprese“ mit sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und marinierten Mozzarellakugeln	4,80 €





## kalte Spezialitäten

ab 10 Personen

Partyschnitzel aus dem zarten Schweinerücken, knusprig gebraten	3,00 € / Stück
Knusperschnitzel Hähnchenbrustfilet in Cornflakes paniert und gebraten	3,50 € / Stück
Kleine Partyfrikadellen	2,00 € / Stück
Holländerröllchen Frittierte Spezialität mit Kochschinken, Gewürzgurke und kräftigem Käse gefüllt	3,50 € / Stück
Partymettwürstchen frisch aus dem Buchenholzrauch	1,00 € / Stück
Vielfältiges Käsebrett aus internationalen Käsespezialitäten zusammen- gestellt und mit frischem Obst garniert	7,50 € / Person
Mini-Wraps gefüllt mit knackigen Blattsalaten, hausgemachten Dips und einer Auswahl von gebratenen Hähnchen- bruststreifen, Rinderhackfleisch, Kochschinken oder vegetarisch mit geriebenem Gouda und saisonalem Gemüse	3,50 € / Stück
Fruchtig dekorierte Schweinefiletmedaillons scharf angebraten und auf einem Sprossenbeet serviert	4,50 € / Stück

## Feinkost aus der kalten Küche

ab 10 Personen, Preis pro Person

Münsterländer Schlemmerbrett 15,00 €  
bestehend aus Partyschnitzeln und – Frikadellen,  
Schinkenmettwürstchen, Holländerrollen, Jausenspeck  
und Schinkenspezialitäten

Gourmetfestival 25,00 €  
Gazpacho, Mini-Wraps verschieden gefüllt, Datteln im  
Speckmantel, zart-rosa gebratenes Roastbeef, Hackbällchen  
mit Avocado-Dip, Melonenschiffchen im Parmaschinkenmantel  
und Caprese-Spießchen mit Tomate, Mozzarella und frischen  
Basilikum

Sylter-Spezial 30,00 €  
Lachsstrudel, Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl gebraten,  
feines Lachstatar aus Räucherlachs, Graved-Lachs,  
Nordseekrabben auf Thunfischcreme, Räucherlachs über Buche  
geräuchert in Scheiben

Bauernplanke 15,00 €  
Schinkenspeck, Haussalami, Schmalz, Hausmacher Leber- und  
Blutwurst, Münsterländer Mett, Pfefferbeißer. Dazu reichen wir  
kernige Brotsorten und ein Butterfässchen

**TIPP**

... dazu empfehlen wir unseren reichhaltigen Brotkorb 3,00 €







## feine Desserts im Weckgläschen

ab 10 Personen, Preis pro Portion

Herrencreme klassische Nachspeise aus dem Münsterland mit einem Schuss Rum *	4,80 €
Mandarinen- Quark-Creme	4,80 €
Eierlikör-Tiramisu * Mascarponecreme mit Ananasstückchen, Amarettini und Mandelblättchen	5,00 €
Mascarpone- Himbeer-Creme	5,00 €
Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	4,80 €
Panna Cotta Sahniges Dessert aus Italien, garniert mit frischen Früchten	4,80 €
Mousse au Chocolat * luftige Schokoladencreme mit einem Schuss Rum verfeinert	4,80 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,00 €
Cocktail „to eat“ * Piña Colada Creme mit Batida de Coco verfeinert und tropischen Früchten ausgarniert	5,00 €
Stracciatella-Sahne Dessert * mit beschwipsten Kirschen	5,00 €
Granatapfel meets American Cheesecake Käsekuchen im Glas serviert, dazu ein Granatapfeltopping	5,00 €
Cookies and Cream Luftig geschlagene Creme im Glas geschichtet mit Nougat, Karamell und Browniestückchen	5,00 €
Luftige Vanillecreme mit marinierten Blaubeeren und Minz-Sahne	4,90 €
Kokos-Mandel Creme „Raffaello Art“	4,80 €

\*) enthält Alkohol



# Buffets

...



## Frühstücksbuffet

ab 20 Personen, Preis pro Person

Vielfältiger ofenfrischer Brötchen-/Brotkorb kleine Croissants und amerikanische Donuts Eine reichhaltige Auswahl an Aufschnittsorten aus eigener Herstellung und Fleischsalat kleine Räucherfischplatte Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten süßer Brotaufstrich (Konfitüre, Honig und Nussschokolade) Butterfäbchen Rührei aus frischen Eiern vom Lande gegrillter Bacon kesselfrische kleine Wiener Würstchen (warm)	22,95 €
---	---------

*An Werktagen liefern wir Ihnen gerne Ihr Frühstücksbuffet auf Wunsch mit frischem Schinkenmett.*

TIPP

Dieses Buffet ist mit weiteren warmen Speisen ideal als Brunch erweiterbar.

## Buffet Wethmar

ab 10 Personen, Preis pro Person

Herzhaft zarte Mini-Rinderrouladen in klassischer Bratensauce Schinkennüsschen mit delikater Kräuterkruste Petersilienkartoffeln in feiner Butter geschwenkt Gemischte warme Gemüseplatte „Gärtnerin“ mit Sauce Hollandaise	19,90 €
--	---------

## Typisch westfälisch

ab 10 Personen, Preis pro Person

Pfefferpotthast mit Gewürzgurken Saftiger Schinkenkrustenbraten, mild gepökelt Salzkartoffeln Kartoffel-Gratin Erntefrisches Kaisergemüse Herzhaftes Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln	20,90 €
---	---------

## Buffet Altlünen

ab 10 Personen, Preis pro Person

Rahmgeschnetztes vom Landschwein mit Champignons 19,90 €  
Klassischer Rinderbraten aus der Wiener Rolle in Bratensauce  
Röstkartoffeln rustikal mit Speck und Zwiebeln  
Spätzle, in feiner Butter geschwenkt  
Gemischte warme Gemüseauswahl „Gärtnerin“  
mit Sauce Hollandaise

## Buffet Cappenberg

ab 10 Personen, Preis pro Person

Zarte Schweinelendchen mit Pfifferlingen in Rahmsauce 22,90 €  
„Schlemmerbraten“ Schweinebraten mit delikater  
Füllung aus Hackfleisch und Backpflaumen  
Nudelgratin aus einer bunten Pastauswahl  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Bunte Gemüseplatte „Gärtnerin“ mit Sauce Hollandaise

## Schnitzel Buffet

ab 10 Personen, Preis pro Person

Zarte Rückenschnitzel, knusprig paniert 20,90 €  
Soßen-Trilogie: Jägersoße, Zigeunersoße  
und Zwiebelrahmsoße  
Würzige Kartoffelspalten  
Ofenfrische Partybrötchen-Vielfalt mit  
Kräuterbutter  
Gemischtes knackiges Salatbuffet mit  
2 Dressingvariationen

## Buffet Balkan

ab 10 Personen, Preis pro Person

Gyros in Metaxasauce mit Käse gratiniert 22,90 €  
Schaschlik in hausgemachter Spezialsauce  
Hausgemachte würzige Kartoffelspalten aus frischen  
Kartoffeln mit Parmesan  
Pikanter Djuwetschreis  
Buntes Balkan-Salatbuffet  
Krautsalat mit bunten Paprikastreifen  
Original Tzatziki, hausgemacht

## American Diner

ab 20 Personen, Preis pro Person

Pulled Pork 25,90 €  
Rinderhüftsteak in Kräuterbuttermarinade mit Schmorzwiebeln  
Spare Ribs, herzhaft mariniert und butterzart  
„Potato Wedges“ mit hausgemachtem Knoblauch- und Chili-Dip  
Ofenfrische Partybrötchen und Burger-Buns  
Grillgemüse „Wild West“ ... Paprika, Champignons, Mais,  
Aubergine und Zucchini  
pikante Steakhousebohnen  
Amerikanischer Krautsalat „Coleslaw“ ... typische Beilage  
eines Barbeque in Amerika  
Amerikanischer Nudelsalat mit Walnüssen und Cheddar Käse

TIPP

Zu diesem Buffet empfehlen wir Ihnen als

Dessert: Granatapfel meets American Cheesecake 5,00 €  
Käsekuchen im Glas serviert, dazu ein  
Granatapfeltopping

## Buffet Bella Italia

ab 20 Personen, Preis pro Person

Zarte Schweinefiletmedaillons im Baconmantel auf  
fruchtiger Tomatensoße 25,90 €  
Hähnchenbrustfilet „Alfredo“ mit feiner Gorgonzola-Blattspinatfüllung  
in Sahne-Weißweinsauce  
Pestonudeln mediterran abgeschmeckt mit eingelegten Tomaten und  
Parmaschinken  
Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit grobem Meersalz gewürzt  
Ofenfrische Lasagne, klassisch mit Hackfleischsoße und Bechamél  
zwischen feinen Nudelschichten\*  
Mediterranes Salatbuffet mit Balsamico-Knoblauch-Dressing und  
italienischem Dressing  
Caprese aus sonnengereiften Tomaten und zart marinierten  
Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum

\* vegetarische Alternative: Ofenfrische Gemüselasagne -  
Mediterranes Gemüse bestehend aus Zucchini, Paprika, Aubergine,  
Champignons und Kirschtomaten zwischen feinen Nudelschichten.  
Mit Bernaise und geriebenem Gouda überbacken.

## Buffet Ruhrpott

ab 15 Personen, Preis pro Person

Currywurst nach Fleischermeister Röhl's Geheimrezeptur 22,90 €  
Schaschlik in hausgemachter Spezialsauce  
Ofenfrische Partybrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter  
Eine Auswahl an Partyschnitzel, Partyfrikadellen,  
Partymettwürstchen und Schinkenröllchen mit Spargelfüllung  
Hausgemachter Nudelsalat  
Delikater Kartoffelsalat aus eigener Küche

**TIPP** Dazu empfehlen wir:

Gemischte Käseplatte 7,50 €  
aus internationalen Käsespezialitäten

## festliches Buffet

ab 20 Personen, Preis pro Person

Zarte Schweinefiletmedaillons in Calvados-Sauce  
mit Apfelstückchen verfeinert 23,90 €  
Hähnchenfilet „indisch“ mit Currysoße und exotischen  
Früchten abgeschmeckt  
Köstliche Lachslasagne mit Blattspinat und Lachsfilet  
zwischen feinen Nudelschichten\*  
Geschabte Spätzle in feiner Butter geschwenkt  
Cremiges Kartoffelgratin  
Bunte Gemüseplatte „Gärtnerin“ mit Rosenkohl, Prinzessbohnen,  
Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren, dazu Hollandaise  
Knackiges Salatbuffet mit zweierlei Dressing

\* vegetarische Alternative: Hausgemachter Blätterteig-Gemüsestrudel  
gefüllt mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Waldpilzen

## Buffet Baltimora

ab 30 Personen, Preis pro Person

Ossobuco mit Gremolata 35,90 €  
Im Wurzelgemüse geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art  
dazu fein gehackte Petersilie mit Zitronenabrieb vermennt  
Hähnchenroulade „Involtini die Pollo“ mit Parmaschinken,  
italienischem Hartkäse Pecorino und Basilikum in fruchtiger  
Tomatensoße\*  
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Weißweinsauce  
Zart gegrilltes Entenbrustfilet auf Pflaumen-Portweinsauce  
Sahniges Kartoffelgratin mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Frische Bandnudeln in Butter geschwenkt  
Rucolasalat mit Kirschtomaten, gehobelten Parmesanspänen  
und gerösteten Pinienkernen  
Gegrillte Gemüsespieße mit Aubergine, Zucchini, Champignons,  
Paprika und Kirschtomaten mediterran abgeschmeckt  
Feine Antipasti-Auswahl mit ofenfrischem Ciabatta und hausge-  
machter Aiolicreme

Süßer Abschluss im Weckgläschen:  
Panna Cotta- ein sahniges Dessert mit beschwipsten Beeren  
und Tiramisu – die klassische Nachspeise aus Venetien

\* vegetarische Alternative: Gnocchi-Steinpilz Auflauf  
in einer cremigen Sahnesauce mit frischen Steinpilzen  
überbacken und kräftigem Pecorino verfeinert

## Buffet Rhodos

ab 20 Personen, Preis pro Person

Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken 24,90 €  
Würzige Bifteki – griechisches Hacksteak  
mit Fetafüllung und einer Knoblauchnote  
Kleine Cevapcici nach hauseigenem Rezept  
Gebratene Lammkotelettes  
Pikanter Djuvecreis mit Paprikastreifen verfeinert  
Ofenfrische Kartoffelspalten  
Zucchinirollchen mit Feta-Füllung an  
einer Tomatensoße (vegetarisch)  
Hausgemachter Krautsalat  
Cremiger Tzaziki  
Trio von Feta-, Knobi- und Tomaten-Basilikumdip  
Mediterrane Brotauswahl

## Buffet Bierabend

ab 15 Personen, Preis pro Person

Halbe knusprige Schweinehaxen 19,90 €  
schonend gegart mit knuspriger Kruste  
Jäger- und Zigeunerschnitzel  
mit frischem Champignonrahm und fruchtiger Paprikasauce  
hausgemachte Bratwurstschnecken  
Landbiersauce  
Kartoffelstampf mit feiner Butternote  
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Westfälisches Sauerkraut  
Knackiges Salatbuffet mit einem Joghurt und Essig/Öl-Dressing

## Bratenparade

ab 15 Personen, Preis pro Person

Bratentrio bestehend aus 18,90 €  
dem mild gepökeltem Krustenbraten,  
dem klassischen Rinderbraten aus der Wienerrolle  
und der gefüllten Putenbrust mit Brokkoli, Käse  
und Sauce Hollandaise  
Cremiges Kartoffelgratin goldgelb überbacken  
Gemüseplatte „Gärtnerin“ mit Sauce  
Hollandaise

## Partykracher

ab 15 Personen, Preis pro Person

Hauseigene Currywurst 18,90 €  
nach Fleischermeister Röhl's Geheimrezeptur  
Würzige Gyrossuppe oder Gulaschsuppe nach  
ungarischer Art  
Partyfrikadellen, Partymettwürstchen und Partyschnitzel  
Delikater Kartoffelsalat  
Hausgemachter Nudelsalat  
Würziger Krautsalat  
Ofenfrische Partybrötchen

## Kaltes Fingerfood Buffet

ab 15 Personen, Preis pro Person

Canapés, verschieden belegt und garniert 28,90 €  
- auf Wunsch auch vegetarisch  
Brottapas am Spieß  
Dreierlei Brotsorten mediterran belegt und am  
Spieß drapiert  
Verschieden gefüllte Mini-Wraps  
Kleine Cevapcici auf einer Knoblauchcreme  
Ofenfrische Hackfleischsäckchen im Blätterteig  
ausgebacken  
Caprese-Spieße mit marinierten Mozzarellakugeln,  
knackigen Kirschtomaten und frischem Basilikum  
Würzige Zucchini-Lachsrollchen  
Zart rosa gebratene Roastbeef-Röllchen  
Fruchtig dekoriertes Schweinefilet, scharf angebraten  
und auf einem Sprossenbeet serviert  
Feine Räucherlachs-Löffelchen, frisch als Tartar serviert



# Buffet dé Paris

ab 15 Personen, Preis pro Person

Duo von der französischen Ringsalami und der Baguettesalami  
Luftgetrockneter Edelschinken dünn auftranchiert  
Räucherlachs und Gravedlachs der ersten Klasse  
Verschiedene Käsespezialitäten bestehend aus Hart- und Weichkäse  
Mini-Flammkuchen klassisch belegt mit Schinken, Lauch und Speck/Zwiebel  
Eingelegte Oliven und mit Frischkäse gefüllte Champignons  
Honig-Mango Dipp  
Hausgemachte Ailoi  
pikanter Chili-Dipp  
Ofenfrische Baguettes

28,90 €



## Ihr individuelles Buffet ...

Sollten die von uns ausgearbeiteten Buffets nicht ganz Ihren Vorstellungen entsprechen, stellen wir Ihnen gerne ein komplett individuelles Buffet zusammen.



## ... Ihr starker Partner für das **Rundum-Catering!**

Mit einem Grillmeister, Servicepersonal und Equipment bieten wir den kompletten Service aus einer Hand. Ob mit Riesenpfanne, Spießgrill oder Schwenkgrill - unser Vorort-Catering macht aus Ihrer Feier ein unvergessliches Erlebnis. Gerne begleiten wir Ihr Event von der Planung bis hin zur Verabschiedung Ihrer Gäste.



## **Ein Highlight auf jeder Feier**

Saftige Spezialitäten vom Spießgrill - Spanferkel, Königs-Puter, Grillschinken oder Rinder-Nacken in prasselnder Lagerfeuer-Atmosphäre vor einer Feuerwand von unserem Grillmeister zubereitet.



## Unsere Foodtrailer - immer alles dabei

Genießen Sie kulinarische Highlights oder den beliebten „Manta-Teller“ aus dem Ruhrpott in Front-Cooking Atmosphäre. Unsere Foodtrailer sind so vielseitig, flexibel und individuell, wie Sie es für Ihren Anlass benötigen.



## Ganz spontan?



## Unser Grillfleisch-Automat!

Ganz spontane Grillpartys sind ab jetzt auch außerhalb der Geschäftszeiten kein Problem mehr. Durch unseren Grillfleisch-Automaten können Sie sich täglich 24 Stunden mit Grillspezialitäten und kleinen Snacks eindecken.



Stets frisch bestückt, hygienisch verpackt und auch bei heißen Temperaturen immer gekühlt.



## **Geschäftsbedingungen**

Ab 195 Euro Bestellwert kostenfreie Anlieferung in Lünen + 10km Umkreis. Barzahlung bei Lieferung, soweit nicht anders vereinbart. Bei kurzfristiger Stornierung (bis 2 Tage vorher) berechnen wir 20% des vereinbarten Preises als Aufwandsentschädigung.

Die Rückgabe der Leihgeräte erfolgt ungereinigt am nächsten oder übernächsten Werktag durch den Kunden. Auf Wunsch holen wir das Leergut gegen eine Gebühr auch wieder ab.

Bei verspäteter Rückgabe oder Beschädigung und/oder Verlust der Leihgeräte wird eine Gebühr erhoben.

## **Gültigkeit der Preise**

Mit Erscheinen dieser Preisliste (Stand 2022) verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten.

## **Mehrwertsteuer**

Alle in dieser Broschüre ausgewiesenen Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

Guten  
Appetit!



Meisterfleischerei  
Bernemann & Röhl GmbH

Willi-Melchers-Straße 12  
44534 Lünen

Telefon 02306 - 30 77 90  
Internet [www.bernemann-roehl.de](http://www.bernemann-roehl.de)

