



Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region



www.revier-catering.de



Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region

Partystress – nicht mit uns!

Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen...
Wir kümmern uns um Ihre Feier.

Unsere Komplettenüs für bis zu 400 Personen stellen wir auch gerne nach Ihren Wünschen und mit unserer Erfahrung individuell zusammen.

Ein Komplettservice ist für uns natürlich selbstverständlich; daher liefern wir von der Tischhülle bis hin zum Dessertlöffel alles für eine gelungene Feier! Lehnen Sie sich entspannt zurück, denn bei uns stimmen noch Geschmack, Service und Preis.

Kontaktieren Sie uns zur individuellen Menübesprechung bzw. zur Buffetauswahl!

Wir freuen uns auch auf ein Beratungsgespräch im urigen Ambiente im Revier-Bistro, Fürst-Leopold-Allee 3 in Hervest Dorsten.



Lieber Kunde Lieber Kunde

Ihre Bestellung sollte mindestens 7 Tage vor Liefertermin bei uns eingegangen sein. Bei größeren Festlichkeiten für bis zu 400 Personen und Sonderbestellungen 14 Tage vorher. Auf Wunsch liefern wir Ihnen gegen eine kleine Gebühr: Leihgeschirr, Besteck, Bistro-Tische, Festzeltgarnituren, großer Gasgrill, Tischdekorationen, Getränke, Zapfanlagen und vieles mehr. Eine Buffetbedienung ist bei größeren Festen jederzeit möglich.

Bei warmen Gerichten steht Ihnen unser Service ab 10 Personen zur Verfügung. Selbstverständlich erfolgt unsere Lieferung „Frei Haus“, bei einem Komplettmenü innerhalb Dorstens. Bei Teilbestellungen bitten wir um einen Unkostenbeitrag. Das Reinigen sämtlicher Leihgeräte ist Bestandteil unseres Services.

Für eine eingehende Beratung steht Ihnen unser geschultes Personal zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir kommen auch gerne für eine eingehende Beratung zu Ihnen nach Hause.

Regionale Produkte sind uns sehr wichtig und selbstverständlich verwenden wir für unseren Party-Service nur Fleisch von hiesigen Bauern.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Auf die Zusammenarbeit mit Ihnen freut sich
Ihr Caterer Ingo Folgmann und sein gesamtes Team!





Kräftig-deftig – für die kleine Feier

Schinkenbraten „Rustikal“

mit Schwarte und Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Gebratenes Gemüse

9,10 p.P.
(Ab 10 Personen)

Rahmgeschnetzeltes aus der Jungschweinkeule

Kartoffelgratin,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

11,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Kasseler-Rücken im eigenen Sud

mit Honig überbacken,
Sauerkraut mit Ananas und Speck,
Kartoffelpüree

9,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

Geschnetzeltes „Förster Art“

deftig mit Mischpilzen,
Knoblauch und Speck,
Bratkartoffeln,
zarte Speckböhnchen

10,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

Rinderrouladen

mit Kartoffelklößen und
hausgemachten Rotkohl

13,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

Putengeschnetzeltes „Hawaii“

mit Ananas in Curry-Rahmsauce,
Butterreis,
Broccoli in Sauce Hollandaise mit
gerösteten Mandelsplintern

10,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Spießbraten gefüllt mit frischem Mett

Speck und Zwiebeln in Sauce,
Kartoffelklöße, Erbsen und Möhren
in Butter geschwenkt

10,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Knusper-Lachs

in Dillsauce, mit Petersilienkartoffeln,
Broccoli und Sauce Hollandaise

14,50 p.P.
(Ab 10 Personen)



BBQ

Grillbuffet nach Wahl ab 30 Personen

– auch als Komplettlösung mit gestelltem Grill und Personal möglich!
Wir konzipieren nach Ihren eigenen Wünschen z.B. Grillbuffets,
Kalte Platten, Desserts, etc. (eingehende Beratung inklusive)

Die Preiskalkulation richtet sich nach dem Umfang des gewünschten Grillbuffets.

Brunch & Breakfast

Brunch-Bufferet (Ab 15 Personen)

Wurstplatte mit hausgemachter Wurst & Schinken
Käseplatte, verschiedene Sorten mit Obst garniert
Hausgemachter Mettigel
Rührei
gekochte Eier
Bacon (kross gebratene Bacon-Streifen)
Rohkostplatte mit Dressing
Brotkorb mit Butter

12,90 p.P.

Frühstück für Firmen (Ab 15 Pers.)

Auswahl an belegten Brötchenhälften
gekochte Eier, Partyfrikadellen
Salat nach Wahl

9,90 p.P.

Saisonale Buffets (Ab 15 Personen)

Im September und Oktober bieten wir Ihnen
auch bayerische bzw. Oktoberfest-Menüs.
(werden nach Kundenwunsch konzipiert)





Für den festlichen Anlass

Menü Nr. 1

Spargelcremesuppe
Hähnchenfilet mit Früchten
und Käse überbacken
Butterreis oder Kräuterris
Gemischtes Gemüse in Sauce Hollandaise
Vanille-Bourbon-Creme mit Mandeln

14,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 2

Broccolicremesuppe,
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
in Cognacsauce
Gratinierte Sahnekartoffeln
Rotkohl
Hausgemachte Herrencreme

15,10 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 3

Hühnersuppe mit Eierstich
Rinderfilet „Mauritius“ in Rotweinsauce
mit Pfifferlingen
Butterspätzle oder Kartoffelgratin
Kaisergemüse in Sauce Hollandaise
Mokka-Creme

20,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 4

Hausgemachte Rindfleischsuppe
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce
Kartoffelklöße
Rotkohl
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Stracciatella-Creme

14,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Vegetarische Ergänzung für Ihre Party

Salatplatte mit Dressing
Antipasti-Platte
Tomate Mozzarella
Brotkorb mit Kräuterbutter
Frischkäsedip mit Cracker
Farmersalat
Griechischer Salat
Italienische Tomaten-Fussili-Pfanne

Preis nach Buffetaufwand
(Ab 10 Personen)

(kombinierbar mit anderen Menüs
und vegetarischen Gerichten)





Buffetklassiker

Kaltes Buffet mit Suppe

Gulaschsuppe

Bunte Bratenplatte
mit verschiedenen
Bratenleckereien

Schinkenröllchen
und Roastbeefröllchen
mit Spargel und Remoulade

Hausgemachter Knochenschinken
mit Melone der Saison

Filet-Medaillons mit süßer Farce
Schnitzelchen und
Hähnchenbrustfilet
mit Mandelkruste

Party-Frikadellen
Party-Mettwürstchen

Lauchsalat, Farmersalat
Bunter Nudelsalat

Brotkorb mit Partybrötchen,
Baguette und Kräuterbutter
Frischkäsedip mit Cracker

Gemischte Käseplatte
mit Früchten und Weintrauben

Schoko-Rum-Creme

16,50 p.P. (Ab 20 Personen)

Festmenü „Klassisch“

Vorspeise: Hühnersuppe

Hauptspeise: Rinderbraten, Schweinebraten
Putenbraten

Klöße, Salzkartoffeln, Reis

Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise

Dessert: Vanillepudding, Herrencreme

17,00 p.P. (Ab 20 Personen)

„Bauern-Platte“

Party Mettwürstchen

Kleine Partyschnitzel

Rustikales Wurstbrett

Hackfleisch-Käse-Bällchen

Mettigel

Gemischtes Käsebrett

Brotkorb

mit hausgemachter Kräuterbutter

Farmersalat, Kartoffelsalat

11,50 p.P. (Ab 10 Personen)

Rustikales kaltes Buffet „Grafschaft“

Kleine Schnitzelchen

Gefüllte Eier

Hähnchenfilet „Royal“ mit Früchten

Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade

Geflügelsalat und Broccolisalat

Dekoratives Käsebrett

Gemischter Brotkorb mit Schmalz und Butter

12,60 p.P. (Ab 15 Personen)





Buffetklassiker

Kalt-warmes Buffet „Italian“

Tomate auf Mozzarella

Im kalten Teil:

Antipasti Platte

Hähnchenfilet im Kokosmantel

Datteln im Speckmantel

Schweinemedallions im Blätterteig

Bruschetta mit frischen Tomaten

Im warmen Teil:

Lauch-Rahmgeschnetztes vom Schwein

Rindergeschnetztes in Portweinsauce

Rosmarinkartoffeln & Fussili

Broccoliröschen in Sauce Hollandaise

Salate:

Grüner Spargelsalat

Ruccola mit Tomaten

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Thunfischcreme

Dessert:

Gemischte Käseplatte

Amaretto- oder Mocca-Creme

18,10 Euro p.P. (Ab 20 Personen)

Kalt-warmes Buffet „Dorsten“

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Im kalten Teil:

Putenfilet mit Obst

Schweinemedallions in

verschiedenen Variationen

Hähnchenbrustfilet Royal

Party-Mettwürstchen

Im warmen Teil:

Rahmgeschnetztes

aus der Jungschweinkeule

Geräucherter Krustenbraten

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Erbsen & Möhren in Sauce Hollandaise

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Salate:

Farmersalat

Rohkostplatt mit Dressing

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Butter

Dessert:

Gemischte Käseplatte

Herrencreme und Vanille-Creme

17,20 Euro p.P. (Ab 20 Personen)





Buffetklassiker

Kalt-warmes Buffet „Rheinland“

Knochenschinken zur Melone der Saison

Im kalten Teil:

Spargel im Schinkenmantel

Party-Schnitzel

Kleine Frikadellen

Hähnchenfilet gebacken in Mandelkruste

Käseplatte mit verschiedenen Spezialitäten

Im warmen Teil:

Geschnetzeltes „Burgunder Art“

Hähnchenbrustfilet „Orientalisch“
(mit Früchten in Sahne gelegt
und mit mildem Käse überbacken)

Gratinierte Lauchkartoffeln

Butterspätzle

Broccoli in Sauce Béarnaise
mit gerösteten Mandeln

Salate:

Rohkostplatte mit Dressing

Hirtensalat

Broccolisalat

Dessert:

Quarkschaum mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

17,50 Euro p.P. (Ab 20 Personen)

Kalt-warmes Buffet „Revier-Buffer“

Fischplatte:

Thunfischcreme mit Cracker

Geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich

Norwegischer Räucherlachs

Matjes mit Preiselbeersahne

Im warmen Teil:

Schweinemedailleurs

in geräuchertem Schinkenmantel,

dazu Paprika-Sahne-Sauce

Hähnchengeschnetzeltes

in Sauce Béarnaise mit Früchten

Lauchgratin

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salate:

Geflügelsalat mit Mandarine und Ananas

Rohkostsalat mit 2 hausgemachten Dressings

Verschiedene Brötchen im Korb,

dazu Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Erlesener Käse mit Früchten der Saison

Eierlikör-Vanillecreme

Schoko-Rum-Creme mit Rosinen

19,10 Euro p.P. (Ab 20 Personen)





Hochzeitsbuffet

Hochzeitsbuffet „Regional meets International“

Vorspeise

Verschiedene Variationen von Antipasti
Westfälischer Knochenschinken
mit Gantaloupemelone
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Schweinemedallions im Blätterteig
Datteln im Speckmantel
Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
Griechischer Salat

Hauptgang

Lachsfilet in Kräutersauce
Schweinemedallions, umwickelt mit
hausgemachtem Speck
in Paprika-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Butter-Sauce
Gratinierte Lauch-Kartoffelscheiben
mit Gouda überbacken
Butterreis
Rosmarinkartoffeln
Warme Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Princessbohnen im Speckmantel

Nachspeise

Ofenfrische Baguettes
mit verschiedenen Partybrötchen
Hausgemachte Kräuterbutter
Verschiedene Dips
Käsevariationen
mit frischem Obst dekoriert
Klassische Herrencreme
Fruchtige Quarkcreme
mit frischen Früchten
Nach Wunsch konzipierter Mitternachtssnack
inkl. Komplettgeschirr und Besteck

25,10 Euro p.P. (Ab 30 Personen)

Wir gestalten auch gerne mit Ihnen
zusammen Ihr individuelles Hochzeitsbuffet.





Einzelgerichte – zum Selberzusammenstellen

Preise in Euro pro Person

Fleischgerichte

Rinderfilet „Mauritius“	18,50
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	10,20
Rinder-Schmorbraten	9,20
Sauerbraten „nach Hausfrauenart“	9,20
Rinderrouladen	8,90
Schweinefilet mit gekochtem Schinken/Champignons/Käse überbacken	9,10
Schweinefilet-Medaillons mit ger. Schinken ummantelt	9,90
Burgunderbraten in Rotweinsauce	7,50
Schweinegulasch, traditionell oder ungarisch	6,80
Schweineschnitzel und Sauce nach Wahl	6,10
Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“ Champignons/Speck/Majoran/Zwiebeln	7,10
Jägerbraten saftiger Nacken in Pilzrahmsauce	7,50
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	6,80
Schinkenbraten „rustikal“	6,90
Schweinerouladen	8,00
Putenbraten	8,90
Putenbrust „Lyon“ in Orangen-Sahnesauce	9,90
Hähnchengeschnetzeltes „Hawaii“ in Curryrahmsauce mit Ananas	8,90
Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Käse überbacken	8,90
Putenrahmgulasch	8,90

Fischgerichte

Lachsfilet	8,90
Paniertes Knusper-Lachsfilet	9,00
Paniertes Rotbarschfilet (auf Wunsch inklusive Dill-Kräuter-Sauce)	9,00

Preise in Euro pro Person

Warme Gemüsebeilagen

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise	3,00
Kohlrabi mit Sauce Hollandaise	3,00
Rotkohl	3,00
Speckbohnen	2,70
Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise	2,50
Sauerkraut, hausgemacht	2,50
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	2,50
Broccoli mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandelsplittern	3,00
gefüllte Champignons	4,50

Preise in Euro pro Person

Warme Beilagen

Kartoffelgratin, klassisch	3,00
Gitterkartoffeln	3,00
Lauchgratin	3,00
Nudelgratin	3,00
Bratkartoffeln, klassisch	2,50
Kräuterpüree	2,50
Kartoffelpüree, rustikal	2,50
Schwenkkartoffeln	2,00
Petersilienkartoffeln	1,80
Rosmarinkartoffeln	2,00
Kartoffelklöße	1,80
Butterspätzle	1,50
Butterreis	1,50
Fussili	1,50

Selbstverständlich nehmen wir Zubereitungswünsche oder Änderungen von Ihrer Seite gerne entgegen!





Einzelgerichte – zum Selberzusammenstellen

Preise in Euro pro Person

Eintöpfe & Suppen

Gyrossuppe	3,60
Gulaschsuppe „Spezial“	3,50
Grünkohl mit Einlage	3,50
Chili-Eintopf	3,50
Käsesuppe	3,50
Möhreneintopf	3,00
Currywurst mit Brot	3,00
Rindfleischsuppe	2,50
Mediterrane Tomatensuppe	2,50
Spargelcremesuppe	2,50
Hühnersuppe	2,50
Spaghetti „Bolognese“	3,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Eintöpfe und Suppen in Einzelbestellungen erst ab 25 Personen liefern.

Kleinere Mengen können während unserer Öffnungszeiten im Ladenlokal abgeholt werden. Die Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 10 Personen.

Preise in Euro pro Person

Hausgemachte Desserts

Tiramisu	3,50
Herrencreme	3,00
Eierlikörcreme	3,00
Mascarponecreme mit Beeren	3,00

Preise in Euro pro Person

Hausgemachte Desserts

Vanillecreme	3,00
Schokoladen-Rum-Creme	3,00
Schoko-Mousse	3,00
Stracciatella-Joghurt-Creme	3,00
Quarkcreme mit Früchten	2,60
Vanille-Mousse mit Crumble	3,00
Rote Grütze mit Vanillecreme	2,50

Alle Desserts werden portionsweise und dekorativ in Gläsern serviert.

Preise in Euro pro Person

Hausgemachte Salate

Rohkostplatte

(Kopfsalat, Möhren, Tomaten, Gurken, Bohnen, Mais) inkl. hausgemachtes Dressing

Ab 10 Personen 3,00

Geflügelsalat 1,70

Thunfischsalat 2,50

Lauchsalat 1,60

Tortellinisalat 1,80

Krautsalat 1,50

Nudelsalat 1,50

Farmersalat 1,60

Gurkensalat 1,50

Speckkartoffelsalat 1,20

Klassischer Kartoffelsalat 1,20

Die hier aufgeführten Salatpreise beinhalten pro Portion ca. 150 g.





Einzelgerichte – zum Selberzusammenstellen

Preise in Euro pro Stück

Canapées

Verschiedene Sorten
Je nach Wahl, fein dekoriert
und verschieden belegt.
10 Stück pro Sorte
ab 10 Personen

2,00

Preise in Euro pro Stück/Portion

Kleine Gaumenfreuden

Melonenschiffchen mit Lachsschinken	2,50
Putenschnitzel „Melbourne“	2,50
Hähnchenkeule	2,50
Schweinefiletmedaillon, fein garniert	2,80
Hähnchenbrustfilet „Royal“ mit Mandelsplittern	2,50
Hähnchenfilet mit Haselnuss	2,50
Kochschinkenröllchen, mit Spargel gefüllt	2,00
Roastbeefröllchen	2,00
Partyschnitzel vom Schwein	1,80
Käse-Hackbällchen	1,00
Party-Mettwürstchen	1,20
Party-Frikadellen	1,00
Hähnchenflügel	1,90

Preise in Euro pro Stück/Portion

Kleine Gaumenfreuden

Gefülltes halbes Ei mit Kaviar	1,80
Gemischter Brotkorb	1,80
Schweineschmalz nach Wahl	0,70
Butter	0,90
Kräuterbutter	1,20
Chili-Paprika-Butter	1,30

Ab 10 Personen

Schinkenplatte mit Garnitur	6,90
Kalte Bratenplatte mit Garnitur	5,80
Aufschnittplatte mit Garnitur	4,50
Käseplatte mit Früchten	4,00
Antipasti-Platte, verschiedene Variationen	4,50
Datteln im Speckmantel	3,00
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	4,00

Fischplatte

(geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Matjes mit Preiselbeeren)	8,50
Krabbencocktail	3,90

**Sonstige Fischpreise sind tagespreisabhängig.
Bitte fragen Sie uns!**





Alles für Ihre Feier

Komplettgeschirr inklusive Besteck und Reinigung	pro Person	1,50 Euro
Steh Tisch mit Husse		13,00 Euro
Bierzeltgarnitur		10,00 Euro
Bierzeltgarnitur mit Husse		20,00 Euro
Buffettischdecke (Rolle)	pauschal	10,00 Euro
Mobile Zapfanlage		25,00 Euro
Gläser je nach Art und Umfang auf Anfrage		
Personal	p.P. / Std.	25,00 Euro
Pavillon (6 x 3 Meter)		25,00 Euro

Alle weiteren Dekoartikel oder artfremde Tätigkeiten nach Absprache und Umfang.

Allergene Stoffe erfragen Sie bitte individuell zu Ihrer Bestellung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen dem *Revier-Bistro & Catering* und dem Auftraggeber (privat oder gewerblich) über die Nutzung von Catering-Dienstleistungen. Die Lieferung und Leistungen des *Revier-Bistro & Catering* erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGBs.
2. Der Vertrag mit der Firma *Revier-Bistro & Catering*, Inhaber Ingo Folgmann, kommt durch Annahme der Kundenbestellung in der Unternehmenszentrale, Borkener Straße 155, 46284 Dorsten, zustande.





Allgemeine Geschäftsbedingungen

3. Mit dem Erscheinen der Preisliste 2020 verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten über Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern. Bei unzumutbaren weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeiten, Fußwege über 50 m, Treppen über 2 Etagen ohne fehlenden oder funktionierenden Fahrstuhl etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 10,00 Euro je 1/2 Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen der höheren Gewalt ist *Revier-Bistro & Catering* für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadensersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und/oder Mängelrügen sind bei Lieferung sofort zu vermerken. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer mündlichen Bestätigung. Bei Stornierungen unter 48 Stunden vor Lieferung erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 50 % des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 Euro Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 25% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt nach Übergabe der Rechnung.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird dem *Revier-Bistro & Catering* gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Zusatzvereinbarungen bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des *Revier-Bistro & Catering*.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist 46284 Dorsten, Borkener Straße 155.





Ihr CATERER im Revier –
Leckereres aus Ihrer Region

Rufen Sie an – wir beraten Sie gerne!

Gerichtsstand / Produktionsstätte:

Revier-Bistro & Catering

Inh. I. Folgmann

Borkener Straße 155

46284 Dorsten

Revier-Bistro & Catering

Inh. I. Folgmann

Fürst-Leopold-Allee 3

46284 Dorsten

Fon: 02362 62208

Mobil: 0178 6263623

info@revier-catering.de

Weitere Informationen
finden Sie auf unserer Website

www.revier-catering.de

