



Ihr CATERER im Revier –  
Leckeres aus Ihrer Region

Preise ab 15.02.2023



[www.revier-catering.de](http://www.revier-catering.de)

Ihr CATERER im Revier –  
Leckeres aus Ihrer Region



Geburtstag, Familienfeier  
oder sonstige wichtige Ereignisse,  
die es Wert sind, das Leben

...zu feiern  
und zu genießen!

Im Revier-Bistro bieten wir Ihnen  
ein genussvolles, entspanntes  
und individuell auf Sie zugeschnittenes

**Frühstück**  
oder **Brunchbuffet**

Feiern Sie in dem urigen Ambiente  
des Bistros und genießen Sie die Zeit  
mit Ihren Gästen!

Wir kümmern uns um den Rest.

Sprechen Sie uns an –  
wir beraten Sie gerne.

Im Bistro oder unter Fon:  
02362-62208 und 0178-6263623

Fürst-Leopold-Platz 3, 46284 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

15,90 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Rahmgeschnetzeltes aus der Jungschweinkeule

Kartoffelgratin,  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

19,90 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Kasseler-Rücken im eigenen Sud

mit Honig überbacken,  
Sauerkraut mit Ananas und Speck,  
Kartoffelpüree

17,90 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Geschnetzeltes „Förster Art“

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

20,50 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Rinderrouladen

mit Kartoffelklößen und  
hausgemachten Rotkohl

21,90 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Putengeschnetzeltes „Hawaii“

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

20,50 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Spießbraten gefüllt mit frischem Mett

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

17,00 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Knusper-Lachs

in Dillsauce, mit Petersilienkartoffeln,  
Broccoli und Sauce Hollandaise

24,50 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

17,90 p.P.

### Frühstück für Firmen (Ab 15 Pers.)

Auswahl an belegten Brötchenhälften  
gekochte Eier, Partyfrikadellen  
Salat nach Wahl

ab 9,90 p.P.

### Saisonales Buffet (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

23,90 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Menü Nr. 2

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

27,90 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

35,90 p.P.  
(Ab 10 Personen)

### Menü Nr. 4

Hausgemachte Rindfleischsuppe  
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Erbsen und Möhren  
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings  
Stracciatella-Creme

24,90 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  
Falafel-Bällchen in Tomatensoße

Preis nach Buffetaufwand  
(Ab 10 Personen)

(kombinierbar mit anderen Menüs  
und vegetarischen Gerichten)





## Buffetklassiker

### Kaltes Buffet mit Suppe

Gulaschsuppe oder Currywurst

Bunte Bratenplatte  
mit verschiedenen  
Bratenleckereien

Schinkenröllchen  
und Roastbeefröllchen  
mit Spargel und Remoulade

Westfälischer Knochenschinken  
mit Melone der Saison

Filet-Medaillons mit süßer Farce  
Schnitzelchen und  
Hähnchenbrustfilet  
mit Mandelkruste

Party-Frikadellen  
Party-Mettwürstchen

Farmersalat  
Bunter Nudelsalat

Brotkorb mit Partybrötchen,  
Baguette und Kräuterbutter  
Frischkäsedip mit Cracker

Gemischte Käseplatte  
mit Früchten und Weintrauben

Schoko-Rum-Creme

26,50 p.P. (Ab 20 Personen)

### Festmenü „Klassisch“

Vorspeise: Hühnersuppe  
Hauptspeise: Rinderbraten, Schweinebraten  
Putenbraten

Klöße, Salzkartoffeln, Reis

Gemüseplatte  
mit Sauce Hollandaise

Dessert: Vanillepudding, Herrencreme

28,90 p.P. (Ab 20 Personen)

### „Bauern-Platte“

Party Mettwürstchen  
Kleine Partyschnitzel  
Rustikales Wurstbrett  
Hackfleisch-Käse-Bällchen  
Mettigel

Kartoffelsalat

Gemischtes Käsebrett

Brotkorb

mit hausgemachter Kräuterbutter

17,90 p.P. (Ab 10 Personen)

### Rustikales kaltes Buffet „Grafschaft“

Kleine Schnitzelchen

Party-Frikadellen

Gefüllte Eier

Hähnchenfilet „Royal“ mit Früchten

Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade

Geflügelsalat und Broccolisalat

Dekoratives Käsebrett

Gemischter Brotkorb mit Schmalz und Butter

19,90 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:

Hähnchenbrustfilet mit Pesto überbacken

Rindergeschnetzeltes in Portweinsauce

Rosmarinkartoffeln & Fussili

Broccoliröschen in Sauce Hollandaise  
mit gerösteten Mandeln

#### Salate:

Grüner Spargelsalat

Ruccola mit Tomaten

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Thunfischcreme

#### Dessert:

Gemischte Käseplatte

Mocca-Creme

29,90 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:

Rahmgeschnetzeltes

aus der Jungschweinkeule

Geräucherter Krustenbraten

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Erbsen & Möhren in Sauce Hollandaise

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

#### Salate:

Farmersalat

Rohkostplatte mit Dressing

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Butter

#### Dessert:

Gemischte Käseplatte

Herrencreme

28,10 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

#### Dessert:

Quarkschaum mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

29,50 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:

Schweinemedallions

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

31,50 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

45,90 Euro p.P. (Ab 30 Personen)

Wir gestalten auch gerne mit Ihnen  
zusammen Ihr individuelles Hochzeitsbuffet.





# Einzelgerichte

Stellen Sie Ihr Buffet individuell zusammen!

## Fleischgerichte

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

## Fischgerichte

Lachsfilet  
 Paniertes Knusper-Lachsfilet  
 Paniertes Rotbarschfilet  
 (auf Wunsch inklusive Dill-Kräuter-Sauce)

## Warme Gemüsebeilagen

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise  
 Kohlrabi mit Sauce Hollandaise  
 Rotkohl  
 Speckbohnen  
 Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise  
 Sauerkraut, hausgemacht  
 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise  
 Broccoli mit Sauce Hollandaise  
 und gerösteten Mandelsplintern  
 gefüllte Champignons

## Warme Beilagen

Kartoffelgratin, klassisch  
 Gitterkartoffeln  
 Lauchgratin  
 Nudelgratin  
 Bratkartoffeln, klassisch  
 Kräuterpüree  
 Kartoffelpüree, rustikal  
 Schwenkkartoffeln  
 Petersilienkartoffeln  
 Rosmarinkartoffeln  
 Kartoffelklöße  
 Butterspätzle  
 Butterreis  
 Fussili

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





## Einzelgerichte

### Eintöpfe & Suppen – ab 4,90 € p.P.

Gyrossuppe  
 Gulaschsuppe „Spezial“  
 Grünkohl mit Einlage  
 Chili-Eintopf  
 Käsesuppe  
 Möhre Eintopf  
 Currywurst mit Brot  
 Rindfleischsuppe  
 Mediterrane Tomatensuppe  
 Spargelcremesuppe  
 Hühnersuppe  
 Spaghetti „Bolognese“

### Hausgemachte Desserts – ab 3,00 € p.P.

Tiramisu  
 Herrencreme  
 Eierlikörcreme  
 Mascarponecreme mit Beeren  
 Vanillecreme  
 Schokoladen-Rum-Creme  
 Schoko-Mousse  
 Stracciatella-Joghurt-Creme  
 Quarkcreme mit Früchten  
 Vanille-Mousse mit Crumble  
 Rote Grütze mit Vanillecreme

Alle Desserts werden portionsweise und dekorativ in Gläsern serviert.

### Hausgemachte Salate – ab 4,90 € p.P.

Rohkostplatte  
 (Kopfsalat, Möhren, Tomaten, Gurken, Bohnen, Mais) inkl. hausgemachtes Dressing  
 Ab 10 Personen  
 Geflügelsalat  
 Thunfischsalat  
 Lauchsalat  
 Tortellinisalat  
 Krautsalat  
 Nudelsalat  
 Farmersalat  
 Gurkensalat  
 Speckkartoffelsalat  
 Klassischer Kartoffelsalat

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

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.





## Einzelgerichte

### Canapées – ab 2,90 €/Stück

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

### Kleine Gaumenfreuden – ab 1,80 € p.P.

Melonenschiffchen mit Lachsschinken  
Putenschnitzel „Melbourne“  
Hähnchenkeule  
Schweinefiletmedaillon, fein garniert  
Hähnchenbrustfilet „Royal“  
mit Mandelsplittern  
Hähnchenfilet mit Haselnuss  
Kochschinkenröllchen, mit Spargel gefüllt  
Roastbeefröllchen  
Partyschnitzel vom Schwein  
Käse-Hackbällchen  
Party-Mettwürstchen  
Party-Frikadellen  
Hähnchenflügel  
Gefülltes halbes Ei mit Kaviar

### Brot & Dips – ab 2,50 € p.P.

Brotkorb – verschiedene Partybrötchen & Baguette  
Schweineschmalz nach Wahl  
Butter  
Kräuterbutter  
Chili-Paprika-Butter

### Kalte Platten – ab 4,50 € p.P. (ab 10 Personen)

Schinkenplatte mit Garnitur  
Kalte Bratenplatte mit Garnitur  
Aufschnittplatte mit Garnitur  
Käseplatte mit Früchten  
Antipasti-Platte, verschiedene Variationen  
Datteln im Speckmantel  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

### Fischplatte – ab 19,00 € p.P.

(geräucherter Lachs, geräucherte  
Forelle, Matjes mit Preiselbeeren)

Krabbencocktail

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





## Alles für Ihre Feier

Komplettgeschirr inklusive Besteck und Reinigung	pro Person	2,20 Euro
Steh Tisch mit Husse		15,00 Euro
Bierzeltgarnitur		15,00 Euro
Bierzeltgarnitur mit Husse		25,00 Euro
Buffettischdecke (Rolle)	pauschal	15,00 Euro
Mobile Zapfanlage		50,00 Euro
Gläser je nach Art und Umfang auf Anfrage		
Personal	p.P. / Std.	27,00 Euro
Pavillon (6 x 3 Meter)		40,00 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.
3. Mit dem Erscheinen der Preisliste Februar 2023 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 –  
Leckeres aus Ihrer Region

Rufen Sie an – wir beraten Sie gerne!

Gerichtsstand / Produktionsstätte:

**Revier-Bistro & Catering**

Inh. I. Folgmann

Borkener Straße 155

46284 Dorsten

**Fon: 02362 62208**

info@revier-catering.de

**Revier-Bistro**

Inh. I. Folgmann

Fürst-Leopold-Platz 3

46284 Dorsten

**Mobil: 0178 6263623**

Weitere Informationen  
finden Sie auf unserer Website

[www.revier-catering.de](http://www.revier-catering.de)

