

Partyservice **BUDER**

Allgemeines:

Schon in den 70er Jahren gab es in der damaligen Fleischerei Buder ofenfrische Spanferkel, die in Lichtenrade und den angrenzenden Bezirken bekannt waren.

"Wenn Spanferkel, dann von **BUDER**. Die Kruste ist unvergleichlich."

So sprach man damals wie heute.

Unsere Spezialöfen garantieren eine besondere krosse Kruste, die selbst für "die Dritten" kein Problem darstellt. Überzeugen Sie sich selbst von unserer Spanferkel-Qualität.

Wie viel muss ich bestellen?

Für eine durchschnittliche Familien- oder Firmenfeier berechnen wir 600 g Rohgewicht pro Person. Auf Baustellen oder bei Sportvereinen sogar 750 g pro Person.

Wann sollte geliefert werden?

Das Spanferkel wird direkt aus dem Ofen zu Ihnen geliefert. Damit Sie und Ihre Gäste ein frisches, heißes Stück auf den Teller serviert bekommen, bestellen Sie bitte das Ferkel genau zu dem Zeitpunkt, an dem Sie essen möchten. Wir garantieren eine pünktliche Lieferung.

Was passiert bei mir vor Ort?

Wir benötigen einen kleinen stabilen Tisch oder einen Platz in Ihrer Küche, am liebsten jedoch vor Ihren Gästen. Es ist sehr interessant, wie das Ferkel fachgerecht zerlegt wird. Unser Servicepersonal portioniert direkt auf Ihre Teller. Die übrigen Portionen werden auf eine von Ihnen bereitgehaltene Fleischplatte gelegt. In 15 bis 30 Minuten ist das Tranchieren beendet und unser Mitarbeiter zieht sich zurück. Das Spanferkel liegt auf einem Holzbrett mit Saftrinne. Es wird nichts tropfen oder spritzen.

Wann muss ich bestellen?

Damit Sie Ihren Wunschtermin bekommen können, bestellen Sie bitte mindestens 2 Wochen vor Ihrer Feier. Bei kürzerer Vorlaufzeit kann vielleicht Ihre gewünschte Lieferzeit nicht berücksichtigt werden.