

Wir gratulieren!

Geschirr - Service
Josef Epping



Der Geschirr & Gläser - Lieferant
www.epping-leihgeschirr.de

Tel. 02947/3309 59609 Anröchte

Lammers
BLUMEN

Ab Dezember
Nordmann-
tannen
vorrätig!

Friedhofstr. 8
33142 Büren-Steinhausen
Tel. 02951/3480, Fax 7400

Ihr Hoflieferant gratuliert
zum 10-jährigen Geschäfts-
jubiläum und wünscht
weiterhin viel Erfolg



Qualität von Anfang an

H. Knaup GmbH Co.KG
Merschweg 29
33397 Rietberg
Tel.: 05244 9806-6
Fax: 05244 9806-86

Besser leben. www.rewe.de

REWE

Rüthing oHG

Alles Gute
zum 10.!

33142 Büren-Steinhausen · Geseker Straße 26a

Für Sie geöffnet: Montag - Samstag 7 bis 22 h

Containerdienst
Baggerarbeiten
Maschinenvermietung



Mietpark Büren
Triftweg 10 · 33142 Büren
Tel.: 01 60 / 2 08 87 19
www.mietpark-bueren.de

WIR GRATULIEREN GANZ HERZLICH!



**HOLZ & RAUM
DESIGN**

Der Weg zum schöneren Wohnen.
ERWITTER STR. 42
59590 GESEKE
TEL 0 29 42 97 99 99 0
www.holzundraum-design.de

TÜREN FLIESEN PARKETT KAMINE

Gasthof
Happe
Familie Happe

Wir gratulieren und wünschen
weiterhin viel Erfolg!

Kirchplatz 6-7 · 33142 Büren-Harth
Tel.: 0 29 58 - 2 27 · www.gasthofhappe.de

Herzlichen Glückwunsch!

Glas Dickhut GmbH

Glas - faszinierend transparent und unglaublich vielfältig!



Duschabtrennungen falt- und Schiebetüren Treppen- und Balkongeländer

Lassen Sie sich unverbindlich über die Vielfalt konstruktiver Lösungen mit Glas informieren!

Glas Dickhut GmbH Telefon: 02942 9871900 Reparaturverglasungen

Bürener Straße 42 Telefax: 02942 9871909 24h-Glasernotdienst

59590 Geseke Mobil: 0171 7232454 Spiegel + lackierte Gläser

info@glas-dickhut.de www.glas-dickhut.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 8.00 - 12.00 und 13.00 - 17.00 Uhr • Bitte besuchen Sie unsere Ausstellung!

- Anzeigensonderveröffentlichung -

10 Jahre

Schleddestübchen Lenniger

Imbiss, Grillwagen, Catering

Schulstraße 1, Büren-Steinhausen, Tel. 0 29 51 / 93 89 23

Wild und Gans ganz schmackhaft und frisch

Achim und Marion Lenniger bieten Catering mit Büffet, Menü und Mittagstisch



Achim und Marion Lenniger bieten neben dem Schleddestübchen im Dorf auch einen mobilen Grillwagen an, mit dem sie Veranstaltungen und Feiern kulinarisch bestücken. Foto: Heier

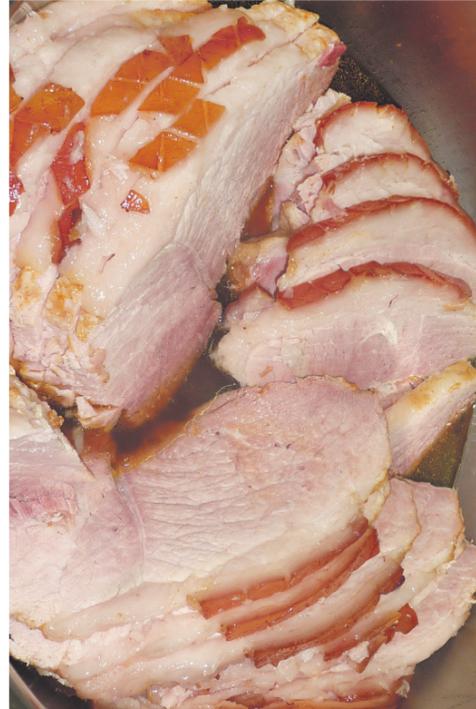
Hier steht der Chef selber in der Küche. Die Gerichte und Menüs für das Catering werden in der eigenen Großküche am Triftweg hergerichtet. Achim und Marion Lenniger kochen und braten mit Herzenslust. Da zischt das Bratenfett und klappern die Deckel, zaubern die Lennigers für die klassischen Büffets Drei Gänge-Menüs mit Hauptgängen wie Hähnchenbrustfilet mit Lachs gefüllt auf einer Schnittlauch-Weißweinsauce.

Auch berühmt, weil immer lecker, sind Gewürz- und Spießbraten oder Haxen. Ebenfalls stark nachgefragt werden immer mehr kalte „Fingerfood“-Büffets mit Mini-Wraps, Antipasti und Canapés. „Sie eignen sich besonders für Empfänge, Hausmessen oder auch Silvester“, weiß Marion Lenniger. Die kleinen Häppchen schmecken ganz ohne Besteck und landen ohne großes Gezeter mit einem Mal im Mund.

Wer sich an Weihnachten für ein komfortables Catering entscheidet, sollte langsam Kontakt aufnehmen. Hier gehen die Lennigers auch auf Wünsche ein. Zur Auswahl stehen Gerichte wie Glühweinbra-



Hähnchenbrustfilet mit Lachs gefüllt, Schweinelendchen im Speckmantel oder Backschinken: Die Auswahl an Menüs ist vielfältig und das Fleisch von bester Qualität. Bei Lennigers reifen die Edelstücke in speziellen Reifebeuteln oder Pergamentpapier aus, bevor sie in den Verkauf gelangen.



ten oder Entenbrust an selbst gemachten Kartoffelklößen und Apfelrotkohl. „Bei der Zusammenstellung beraten wir gerne“, sagt Marion Lenniger. Außerdem werden in der Vorweihnachtszeit Bestellungen

für die Festtagstafel entgegen genommen. Achim Lenniger liefert für den Braten das Beste von Schwein und Rind, aber auch Wildfleisch wie Reh sowie Geflügel – Gans, Ente und Pute – aus der Region. Weil er direkt

an der Quelle sitzt, „sind auch für den, der sich selber an den Herd macht, Frische und Qualität garantiert“. Zu Silvester werden drei Gerichte angeboten, die alle miteinander kombiniert werden können. (rio)



Fingerfood oder Canapés eignen sich an Silvester oder auch zu Empfängen besonders gut.