

Ihr Metzger mit
bellendorf
im der Herrlichkeit **Lembeck**

*...und Sie wissen,
was Sie essen!*



Catering

FLEISCHER-FACHGESCHÄFT

*...eigene Zucht
...eigene Herstellung
...lokal und nachhaltig*



Die Tradition

Die Tradition beginnt mit dem Jahr 1939. Der Großvater des heutigen Inhabers, Ludwig Bellendorf sen., kam von Dorsten nach Lembeck und eröffnete seine Metzgerei an der Schulstraße. Die Metzgerei wurde im Laufe der Jahre gemeinsam mit dem Viehhandel durch seinen Sohn Ludwig Bellendorf jun. weiterentwickelt und erweitert.

Im Jahre 1999 wurde die Metzgerei innerhalb der Familie an seinen Neffen Matthias Tiemann übergeben. In den folgenden Jahren erweiterte der heutige Inhaber mit seiner Frau Hanne die Metzgerei um den Partyservice und das Komplettcatering.

Nicht nur der familiäre Charakter, sondern vor allem die freundlichen und hochmotivierten Mitarbeiter zeichnen die Metzgerei aus. Ein besonderes Merkmal ist die noch heute bestehende hauseigene Schlachtung – wenn man bedenkt, dass heutzutage höchstens 4% aller Metzgereien noch selber schlachten!

„Unsere Schweine und Rinder kommen von umliegenden Bauernhöfen und aus unserer eigenen Zucht, direkt in der Herrlichkeit Lembeck. Dadurch garantieren wir kurze Transportwege und wissen durch die eigene Verarbeitung, was Ihnen auf dem Teller serviert wird. Das Fleisch reift in unserem Kühlhaus die nötige Zeit am Knochen und wird dann zu unseren vielfach prämierten Wurstwaren nach alter Tradition handwerklich weiterverarbeitet.“



Getreu dem Motto „Qualität und Frische sind der beste Koch“

Von der kleinen Familienfeier bei Ihnen zu Hause oder einer Betriebsfeier, wir beliefern Festlichkeiten aller Art und Größenordnung. Unser Angebot erstreckt sich von Hand-schnittchen oder belegten Brötchen bis hin zum „Ochsen am Spieß“. Wir bieten Ihnen eine erfolgreiche und schmackhafte Partnerschaft!



Eine Festlichkeit ist mehr als die Summe seiner Teile – neben dem Essen geht es auch um das Übrige. Alles muss perfekt aufeinander abgestimmt sein. Von den passenden Räumlichkeiten über die passende Tischkultur und Dekoration bis hin zu den Getränken reicht die Palette der Komponenten, die aufeinander abgestimmt werden sollten. Selbstverständlich gehört dazu auch ein erfahrenes und geschultes Serviceteam.



Damit Sie sich wirklich um gar nichts kümmern müssen, arrangieren wir Ihnen Ihre komplette Festlichkeit und versprechen Ihnen einen reibungslosen Ablauf!



Unser Grundsatz dabei lautet:
Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!
Familie Matthias Tiemann und Mitarbeiter

Matthias Tiemann





Münsterländer Schnittchenplatte

Saftiges Roggenmischbrot reichlich belegt mit:

Knochenschinken, Mettwurst, Käse, Braten. wir empfehlen 5 St. p. P.

Canapés

ausgarniert auf Platte (Empfehlung 3 - 4 Stück p. P.)

Weißbrot, Ciabatta oder Pumpernickelscheiben belegt mit:

Schweinebraten.1 St.
Roastbeef1 St.
Kochschinken1 St.
Knochenschinken1 St.
hausmacher Salami1 St.
Käse.1 St.
Räucherlachs1 St.
Forelle geräuchert mit Preiselbeersahne.1 St.
Brie-Käse mit roten Äpfeln und Trauben1 St.
Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade1 St.
Schwarzwälder Schinken mit Gewürzgurken1 St.

Lecker belegt & ausgarniert

1/2 Brötchen

Lachs mit Ei.1 St.
roher Schinken1 St.
kalter Braten1 St.
Salami oder Mettwurst1 St.
Käse.1 St.
Frischwurst1 St.

Gültig ab Mai 2026



Partybaguettesandwiches ½ Meter

ganze Weizenbaguettes (für ca. 3-4 Personen), belegt mit:

- knackigem Salat, Räucherlachs, Remoulade, Gurke & Ei
- knackigem Salat, rohem Schinken, Tomate, Gurke & Ei
- knackigem Salat, gebratener Hähnchenbrust, Tomate, Gurke & Schlemmerdip
- knackigem Salat, mildem franz. Brie, Tomate.

Party

- Bruschetta auf Ruccola 3 St.
- Partyfrikadellen mit Senf & Ketchup. 3 St.
- Partyschnitzel (vom Schweinerücken) mit Dips 1 St.

Hausgemachte Suppen

ab 10 Personen (400 ml pro Person)

- Rindfleischsuppe mit Gemüse, Eierstich und Klößchen p. P.
- Lauchcremesuppe mit Käse *vegetarisch* p. P.
- Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage, Paprika & Kartoffeln p. P.
- Erbsensuppe mit Mettwursteinlage p. P.
- Reitersuppe mit Hackfleisch, Mais & Beans p. P.
- Gyrossuppe rahmig lecker, mit Paprikastreifen & Mais p. P.
- Käsesuppe mit Rahmporree und Mett & frischen Kräutern p. P.
- Serbische Bohnensuppe p. P.
- Tomatensuppe mit Sahnehaube *vegetarisch* p. P.

Mitternachtsimbiss

ab 10 Personen

- Bellendorf's Currywurst
 im Partytopf mit Brötchen p. P.



Brotspezialitäten

gemischte Partybrötchen (3 Stück)	
mit Kräuterbutter 5-fach sortiert.	p. P.
Laugenbrezel mit Butter gefüllt	100 gr. / Stück
Weizenbaguette.	400 gr. / Stück
Zwiebelbaguette	400 gr. / Stück
Brötchenkonfekt mit Butter.	p. P.

Frühstück

ab 10 Personen

feinster Edellachs, Rührei mit Bacon, frisches Mett, feine Bratenspezialitäten, Kochschinken Aufschnittplatten mit: Frischwurst, Schinken & Käse, Fruchtquark, gem. Partybrötchen mit Brotauswahl Konfitüre & Butter	p. P.
--	-------

Brunchbuffet

ab 25 Personen (besteht inkl. Frühstücksbuffet)

Antipasti misto Melonenschiffchen mit Schinken Geschnetzeltes von der Pute in Champignoncreme dazu: Butterspätzle, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise	p. P.
--	-------

Feinschmeckerplatte

ab 10 Personen

Schweinemedallions saftige Partyschnitzel zartes Roastbeef mit Remoulade feine Schinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt würziger Schweinebraten mit frischem Obst der Saison reichlich garniert!.	p. P.
---	-------

Gültig ab Mai 2026



Rustikales Brett

ab 10 Personen *Lecker für die gemütliche Runde!*

Fleischwurst, Pfefferbeißer, Vesperspeck, Minifrikadellen
 mit reichlich knackig-würzigem Gemüse aus garniert! p. P.

Unser Plattenservice bietet Ihnen auch die individuelle Zusammenstellung Ihrer Aufschnittplatten.
 Natürlich auch für Personenzahlen unter 10. Sprechen Sie uns an. Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche.

Kaltes Buffet

ab 10 Personen

Westfälisch-rustikales Buffet

würziger Schweinebraten, Kasseler, Minischnitzel, Schinkenröllchen, Sauergemüse,
 kleine Frikadellen, Mettwurst- und Schinkenbrett, Kartoffel-, Porree- und
 Nudelsalat, Käsebrett, Senfcreme, Brotkorb und Butter p. P.

Frühstücksplatte

Schweinebraten, Putenschinken, Kochschinken, luftgetrockneter Schinken,
 Daueraufschnitt, Mettwurst, reichlich garniert mit Früchten und Gemüse. . . . p. P.

Fischspezialitätenplatte

verschiedene Räucherfische & Fischsalate. p. P.

Kaltes und warmes Buffet

Westfälisches „Hochzeitsmenü“

ab 15 Personen

klare Rindfleischsuppe mit Einlage
 Suppenfleisch mit Zwiebelsoße
 Rinderbraten an kräftiger dunkler Soße
 Schweinefilet an Champignon- oder Pfefferrahmsoße
 Hähnchenfilet mit Obst und Käse überbacken
 Kartoffelgratin, Spätzle, gem. Salatplatte mit Dressings
 gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
 Herrencreme (made in Lembeck)
 Rote Grütze mit Vanillesoße p. P.



Kaltes und warmes Buffet

Italienisches Buffet

ab 25 Personen

Vorspeisen kalt: Gemischter Salat, Dressing

Antipasti von marinierten Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons

Bruschetta, geröstetes Knoblauchbrot mit Tomaten

Warme Speisen: Hähnchenfilet an leichter Tomatensoße, Schnitzelröllchen an Käsesoße, überbacken

Gemüseplatte mit Erbsen, Möhrchen, Broccoli, Blumenkohl, Prinzeßböhnchen,

geschmorte Champignons, feiner Kräuterreis

Tagliatelle: Auflauf mit Band-Nudeln und frischen Champignons goldbraun überbacken (vegetarisch)

Dessert: Panna Cotta an Erdbeermus

Snacks: Käseplatte, gemischte Partybrötchen mit Kräuterbutter p. P.

bei 15 bis 24 Personen zzgl. 10 % Preisauflschlag

Westfälisch „kompaktes“ Buffet

ab 15 Personen

Warm: würziger Schweinebraten und Kasselerbraten an kräftiger Rahmsoße,

Gratin und gemischtes Gemüse

Kalt: Minischnitzel, Schinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse,

kleine Frikadellen, Mettwurst- und Schinkenbrett, Sauergemüse,

Kartoffel-, Nudel- und Porreesalat, Käsebrett,

Brotkorb, gemischte Partybrötchen, Butter und Schmalz. p. P.

Catering

Gültig ab Mai 2026



Unser Fingerfood

Der Klassiker *zum Empfang oder Präsentation*

ab 10 Personen

Partyfrikadelle mit Cherrytomate & Gurke gepickt, Minischnitzelchen mit Senf,
 Hähnchenschnitzelchen mit Frucht & Currydip, Käsehäppchen mit Weintraube
 Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Bierbeißer mit Gewürzgurken,
 gefüllte Blätterteighappen mit Frischkäse
 Käsecreme auf Pumpernickeltaler p. P.

Der Snack *zum Empfang oder Präsentation*

ab 10 Personen

belegtes Minilaugengebäck mit Schinken, Kräuterbrot mit Kräuterfrischkäse und Gemüse
 Hähnchenschnitzel mit Früchten garniert, Käsepicker mit Trauben
 Lachscanapés, Rohkoststäbchen mit Dip,
 Microcroissants mit Schokolade
 Minimuffins mit Frischkäse-Frucht-Topping p. P.

Das Exquisite *für den besonderen Anlass*

ab 20 Personen

Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert
 Hähnchenfiletmedaillons mit Früchten garniert
 Lachscanapés mit Frischkäse
 feine Pastrami vom Rind auf Körnerbrot mit Apfel und Meerrettich
 feine Antipasti auf dem Spieß
 Tomate-Mozzarella auf dem Spieß
 Obst auf Vanillecreme im Glas
 Käseröllchen mit Frischkäse und Kräutern
 Bruschetta *feine Tomatensalsa auf Brot* p. P.



Jägerschmaus

Grünkohl mit Kasseler und Mettwurst	p. P.
Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst und Partyhaxe	p. P.
Schinkenkrustenbraten mit Pürree und Sauerkraut	p. P.

Vorspeisen

Vorspeiseteller

ab 10 Personen

Feigen in Speckmantel, Pumpernickelkonfekt, Lachsröllchen, Tomaten-Mozzarellaspieß	p. P.
Tomate Mozzarella mit Balsamico mariniert	p. P.
Schinken mit Melone, würzig fruchtig	p. P.
gemischte Antipasti – feines mariniertes Grillgemüse.	p. P.
Rohkoststicks mit Dip, knackig lecker	p. P.

Beilagen

ab 10 Personen

Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebel	p. P.
Kartoffelgratin	p. P.
Kräuterreis	p. P.
Sauerkraut nach Art des Hauses	p. P.
gemischte Gemüseplatte	p. P.
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt	p. P.
Butterspätzle	p. P.
Bratkartoffeln	p. P.
Rösties oder Kroketten, 5 Stk.	p. P.
Rosmarinkartoffeln	p. P.

Gültig ab Mai 2026



Grillbuffet „Tiemann“ **AKTION**

Grillstand

Pavillon, Bodenfolie, Buffettische, Beleuchtung,
 Laktischdecke, Riesenpfanne, Holzkohlegrill zzgl. gesetzl. MwSt.

Food

Nackensteaks, Bauchlappchen, Kräutersteaks, Hähnchensteaks, Gyrosspieße, Gemüsespieße,
 Rostbratwurst, Lachs- und Scampispieße, hausgemachte Grilldips,
 Schmorkartoffeln mit Kartoffelcreme, gemischte Gemüsepfanne, Antipasti,
 Tomaten-Mozzarella-Salat, gemischte Rohkostplatte mit Joghurt, Vinaigrette und Cocktaildressing,
 Spaghettinester, gemischte Partybrötchen mit Kräuterbutter und Kräuterquark,
 Herrencreme und Panna Cotta

ab 80 Personen zzgl. gesetzl. MwSt. p. P.

zzgl. Anlieferung, Aufbau, Abholung & Grillmeister
 (Wir bieten Ihnen auch individuelle Grillbuffets unter 80 Personen an)

Foodtruck-Miete

inkl. Verbrauchsmaterialien, Endreinigung usw. zzgl. gesetzl. MwSt.

Foodtruck-Speisen

Rostbratwurst, Currywurst, Schnitzel, Hähnchenschnitzel,
 Frikadelle, Pommes, Jäger- und Paprikarahmsoße,
 Brötchen, Mayo, Ketchup zzgl. gesetzl. MwSt. pro Portion

Servicepersonal

1-2x Imbisspersonal / Logistikpersonal für Auf- und Abbau,
 An- und Abfahrt zzgl. gesetzl. MwSt. pro Stunde

Köche, Fleischer & Grillmeister

Mitarbeiter für's Tranchieren oder Grillen

inkl. An- & Abfahrt zzgl. gesetzl. MwSt. pro Stunde

An Sonn- und Feiertagen gelten gesonderte Preise (auf Nachfrage).



Spanferkel **AKTION**

- Spanferkel im Ganzen gebacken, mit Sauerkraut und Püree, dazu Senf
ab 30 Personen p. P.
- Spanferkel im Ganzen gebacken
ab 30 Personen p. P.

Fleischspezialitäten

ab 10 Personen

Rinderbraten

- an kräftiger Burgundersauce p. P.

Rindergulasch

- p. P.

gekochte Ochsenbrust

- mit Zwiebel- oder Meerrettichsoße. p. P.

Hähnchenschnitzel

- (2 Stück) paniert p. P.
- (2 Stück) im Knuspermantel p. P.

Hähnchenschnitzel + Schweineschnitzel

- (je 1 Stück) mit Jäger-, Paprikarahm- oder Currysauce p. P.

Streifen von der Hähnchenbrust

- in Curryschaum mit Früchten p. P.

Schinkenkrustenbraten

- mit Rahmsoße p. P.

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

- mit frischen Champignons p. P.

Hähnchenschnitzel überbacken

- mit Käse und Obst in Currysoße p. P.

Schweinenacken in Kräuterkruste

- und Kräuterrahmsoße p. P.

Kräuterspießbraten

- mit Mett und Zwiebel an Pfefferrahm p. P.

Gültig ab Mai 2026



Fleischspezialitäten

ab 10 Personen

Fleischkäse

ofenfrisch mit Zwiebeln p. P.

knusprig gebratene Schweinehaxe

im Ganzen mit Zwiebeln Stk.

Fetenhit: Partyhaxen

mit Zwiebeln Stk.

Partyschnitzel

(2 Stück) vom Schweinerücken p. P.

mit Pfefferrahmsoße p. P.

mit Paprikarahmsoße p. P.

mit Champignonrahmsoße p. P.

Schweinefiletmedaillons

(2 Stück) mit Pfefferrahmsoße p. P.

Schweinefiletmedaillons

(2 Stück) mit Champignonrahmsoße p. P.

Hausgemachte Salate

ab 10 Personen

Geschnittene Rohkost

mit verschiedenen Dressings und 2 Blattsalaten. p. P.

Orientalischer Gemüsesalat

mit geröstetem Gemüse und Backerbsen, Feta, Gurke,
 Petersilie, Beeren und Knoblauch p. P.

Linsensalat

mit roter Beete, Apfel, Nüssen, Frühlingszwiebeln p. P.

Risonisalat mediterrane Art

Nudelreis mit Cherrytomaten, Zucchini, Paprika, Champignons,
 roten Zwiebeln, Mozzarellawürfeln & Basilikum. p. P.



Hausgemachte Salate

ab 10 Personen

Münsterländer Kartoffelsalat

mit Gurke und Ei an Mayonnaise p. P.

Hausmacher Nudelsalat

mit Erbsen, Paprika und Schinken p. P.

Frühlingsalat

Lauchsalat mit Ei, Schinken und Ananas p. P.

Bellendorf's Lembecker Salatschale

Fleischwurst, Käse, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Petersilie
auf Salatbett angerichtet. als Bowl-Gericht p. P.

Hausgemachtes Salatbuffet

ab 15 Personen

Klassisches Salatbuffet *Ideal als Begleiter zum Fleisch und zum Grillen*

Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Möhrensalat,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat – angemacht in Schalen p. P.

Mediterranes Salatbuffet

Mediterraner Nudelsalat mit Ruccola & Tomate,
leichter Kartoffelsalat mit Zucchini getrocknete Tomaten und Oliven an Joghurt-Dressing,
Bowl mit Couscous, knackigem Gemüse, frischen Kräutern und Nüssen,
mariniertes Antipastigemüse,
Tomate-Mozzarella-Salat,
Gurkensalat mit Melone und Dill p. P.

Catering

Gültig ab Mai 2026



Hausgemachte Süßspeisen

ab 10 Personen

Herrencreme mit echtem Strohrum.	p. P.
Schokoladencreme mit feinem Kaffeelikör.	p. P.
Panna Cotta mit Erdbeermus	p. P.
Rote Grütze mit Vanilleschlag	p. P.
Tiramisu.	p. P.
Obstsalat mit Vanilleschlag.	p. P.
Schwarzwäldercreme mit beschwipsten Kirschen	p. P.
Mousse au Chocolat dunkel.	p. P.

Sie benötigen Geschirr? Wir helfen gerne!

Zubehör und Equipment

Catering Gedeck „einfach“ (wir rechnen 20% Reserve)

(Teller, Messer, Gabel, Serviette) inkl. Endreinigung pro Teil

Catering Gedeck „reichlich“

(2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel), inkl. Endreinigung p. P.

abweichende oder andere Geschirrmengen inkl. Endreinigung pro Teil

Tischdecken, Dekoration, Servicepersonal

Weiteres Equipment

Kaffeemaschinen, Kaffeekannen, Zubehör, Kaffeeautomat · Teestation (Samowar) inkl. verschiedener Teespezialitäten · Holzkohlegrills aus Edelstahl und Gasgrill · Riesengusspfanne · Imbisswagen 6,50 m – 4,50 m – 2,50 m inkl. Personal · Ochsen- und Spanferkelbraterei · Köche, Servicepersonal · Schankthecken „exclusiv“ aus Holz, mit LED Leuchtkasten und „individuellem“ Branding · Getränke · Kühlanhänger · Crêpes- und Waffeleisen · Stromaggregat 45KVA · Biercaddy · Slusheismaschine · Faltpavillon

Verlangen Sie ruhig etwas mehr und fragen Sie uns, wenn es um Ihre Feier geht!

Lieferpreise: In Lembeck 5,00 €, außerhalb pro gefahrenem km 1,00 € oder nach Vereinbarung.

Bei zustande kommen eines Auftrages, gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, nachzulesen unter www.metzgerei-bellendorf.de

Premiumqualität mit Bellendorf's Streetbutcher-Imbiss



Was spricht eigentlich dagegen, Ihre Gäste mal anders zu überraschen? Statt einem Buffet mal was ganz anderes anzubieten: Currywurst, Pommes, Schnitzel und Burger von Ihrem eigenen Foodtruck? Ihr Vorteil: Wir brauchen lediglich etwas Strom. Dann rollen wir mit unserer Mannschaft und dem Pommesstempel an und sorgen für das kulinarische Wohl Ihrer Gäste.

Bei Stadtfesten, Schützenfesten oder Reitturnieren ist der Foodtruck immer eine tolle und einfache Idee – doch auch bei kleineren Feiern kann man über den Einsatz nachdenken.

Zögern Sie nicht: Sobald Sie den Termin für Ihr Fest kennen, kommen Sie am besten auf uns zu, da die besten Termine für den Foodtruck immer schnell gebucht sind. Die Erfahrung der letzten Jahre hat gezeigt, dass ein eigener Foodtruck bei vielen Gastgebern immer beliebter wird.



Das ultimative Highlight für jedes Fest!

Die Ochsenbraterei ist ein ganz besonderes kulinarisches Ereignis für Ihre festliche Veranstaltung. Ein gegrillter Ochse am Spieß ist ein überraschender Genuss für Auge und Gaumen. In ca. 8 Stunden grillt der etwa 200 kg schwere Ochse auf dem Holzkohलगrill zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis für Ihre Gäste! Neben einem gegrillten Ochsen am Spieß bieten wir auch gegrillte Spanferkel oder Puten am Spieß an.

Zu Ihrer Information

Wir sind stets bemüht und bestrebt jeden Kundenwunsch zu erfüllen, pünktlich zur gewünschten Uhrzeit und in der gewünschten Menge zu liefern. Es sind jedoch aufgrund von verkehrs- und betriebsbedingten Stoßzeiten Verschiebungen bis zu einer Stunde nicht auszuschließen. Diese zeitliche Verschiebung begründet jedoch keine Minderung des Gesamtpreises.

Bei Ihrer Bestellung erbeten wir eine Anzahlung in Höhe von 10%. Der Gesamtbetrag wird bei Abholung oder Rückgabe des Geschirrs etc. fällig. Bei Zahlungsverzug berechnen wir bankübliche Zinsen.

Besteck, Vorlegebesteck und Geschirr sind in unserem Lieferumfang nicht enthalten. Sie werden auf Wunsch zum Selbstkostenpreis geliefert. Für die zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Verlust oder Beschädigung der Besteller.

Bei Bestellung werden die AGB der Metzgerei Bellendorf GmbH und „Tischlein deck dich“ anerkannt.

Die vollständigen allgemeinen Geschäftsbedingungen können Sie jederzeit bei uns anfragen oder direkt auf unserer Homepage - www.metzgerei-bellendorf.de - lesen.

Guten Appetit



Kalbssattel



Events



Ochsenbraterei



Landwirtschaft

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage: www.metzgerei-bellendorf.de
Referenzen zu ausgerichteten Festlichkeiten erhalten Sie selbstverständlich auf Anfrage.

**Geschirr · Grillgeräte · Pavillons · Zelte in jeder Größe · Bestuhlung · Buffetservice ·
Grillservice · Imbisswagen · Kühlanhänger · Getränkeservice · Stehtische · Toiletten-
wagen · Lavastein-Heizpilzkamine · Stromaggregat 50 kVA · Foodtruck ·
Slusheismaschine**

Sie haben etwas in Planung? Bitte fordern Sie uns.
Vielen Dank



Metzgerei Bellendorf GmbH
Partyservice & Catering

LEMBECK
Schulstraße 8 · 46286 Lembeck
Telefon: 02369 7828 · Telefax: 02369 79130
Hotline: 0171 3795580

E-Mail: info@metzgerei-bellendorf.de



*Wir sind
Vize-Europameister
der Confrérie des Chevaliers 2022*



FARMER



FOOD-TRUCK



LOCAL



BUTCHER