

SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG



Manufaktur seit 1960



Menüs à la carte - der ideale Mittagstisch

Seit über 40 Jahren liefert Ti-Menü-Service als Exklusiv-Vertriebspartner der Hofmann-Menü-Manufaktur ein bewährtes System leckerer Menüs, die über eine Menüauswahltafel (siehe bitte Abbildung auf der nächsten Seite) ausgesucht werden und in kurzer Zeit servierfertig sind. Zur Auswahl stehen Mini-Menüs (Piccolino), Vollwertgerichte, vegetarische Menüs, internationale Spezialitäten, Deutsche Küche und vieles mehr für jeden Geschmack.

Alles, was Sie benötigen, ist eine Menüauswahltafel (stellen wir kostenlos), eine TK-Truhe, einen Aufbereitungsofen, Besteck und *einen guten Appetit*. Die Menüs können vor Ort täglich bestellt werden und sind bis zu 9 Monate lang bei - 18 ° C lagerfähig.

Sechs Schritte zu Ihrer perfekten Mahlzeit

1. Wählen Sie Ihre Lieblingsmenüs aus unserem vielseitigen Menüangebot aus
2. Problemlos bestellen
 - per Telefon unter 0421/ 566133 oder
 - per Fax unter 0421 / 5640 67 oder
 - per e-mail: ti-menue-service@t-online.de
3. Unsere firmeneigenen Tiefkühlfahrzeuge bringen die Menüs zu Ihnen
4. Tägliche Menüwahl an der Menü-Auswahltafel
5. Einfache und lange Lagerung der hochwertigen Menüs
6. Unkomplizierte Aufbereitung in Heißluftgeräten (140 bis 150° C in ca. 40 Minuten)



Ti Menü-Service Tiltcher GmbH & Co. KG, Stuhrbaum 16, 28816 Stuhr,
Tel.: 0421/ 56 61 33, Fax: 0421/ 56 40 67
www.ti-menue-service.de, e-mail: ti-menue-service@t-online.de

SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG



Manufaktur seit 1960



Die Qualitätsphilosophie der Hofmann Menü-Manufaktur:

Das Reinheitsgebot

Mit dem Reinheitsgebot unterstreicht die Hofmann Menü-Manufaktur ihren hohen Qualitätsanspruch und verpflichtet sich, nur hochwertige und streng kontrollierte Rohwaren und Zutaten zu verarbeiten.

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe
- keine künstlichen Farbstoffe



Traditionell-handwerkliche Kochkunst - gekocht wie zu Hause!

- Höchste Qualität durch hauseigene Fleischzerlegung und Wurstherstellung
- Klassisches Braten als Grundlage unser selbst gezogenen Soßenfonds
- Eigene Gewürzküche für unnachahmlichen Geschmack
- Fertigung mit viel Liebe zum Detail, z. B. werden Schaschlikspieße von Hand gesteckt, Rouladen von Hand gerollt
- Prämierte Qualität - "Preis der Besten" in Gold für langjährige Spitzenleistungen bei den DLG-Qualitätswettbewerben



Die Probier-Nummer:
0421/ 56 61 33
Einfach kostenlose
Probemenüs anfordern!