

Traditionsfleischerei **Petzold**

Fleischerei · Imbiss · Partyservice



Unseren **PARTYSERVICE** liefern wir Ihnen Montag bis Sonntag frei Haus.

Vereinbaren Sie am Besten einen persönlichen Termin mit uns, wo wir Sie in allen Fragen der Menge und Zusammenstellung Ihres Buffets beraten können.

Gern erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Für einen einwandfreien Ablauf ist eine Bestellung bis spätestens 5 Werktage vor der geplanten Festlichkeit empfehlenswert.

Für Anfragen und Bestellungen stehen wir Ihnen gern auch per Telefon oder über info@fleischereipetzold.de zur Verfügung.

Carla Langer

Karlsbader Straße 54
09456 Annaberg-Buchholz
info@fleischereipetzold.de
www.fleischereipetzold.de



Tel. 03733 66810

Salate

*knackig, frisch und
lecker*



- ☐ gemischte Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen und drei verschiedenen Dressings
- ☐ bunter Heringssalat
- ☐ Käsesalat verschiedene Sorten
- ☐ Kartoffelsalat
- ☐ Nudelsalat
- ☐ Wiener Salat
- ☐ Rindfleischsalat; Schweinebratensalat
- ☐ Geflügelsalat süß oder herzhaft
- ☐ Krautsalat
- ☐ Bohnensalat
- ☐ Partysalat
- ☐ Gurken- und Tomatensalat
- ☐ bunter Sommersalat
- ☐ Schichtsalat
- ☐ Pilzsalat
- ☐ griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven
- ☐ Budapester Salat (hausgemachter Käse-Wurstsalat)
- ☐ Krabbensalat
- ☐ Wurst- und Fleischsalat
- ☐ hausgemachtes Speckfett



Suppen



- 
- ☐ Kesselgulasch
 - ☐ Wildsuppe
 - ☐ Soljanka
 - ☐ Linseneintopf
 - ☐ Erbseneintopf
 - ☐ saurer Fleckeneintopf
 - ☐ Kartoffelsuppe mit und ohne Würstchen
 - ☐ Gulaschsuppe
 - ☐ klare Hühnerbrühe mit Einlage
 - ☐ Champignoncremesuppe
 - ☐ Tomatencremesuppe
 - ☐ verschiedene Eintöpfe
 - ☐ Ochsenchwanzsuppe
 - ☐ Spargelcremesuppe
- 

*"Eine kalte Suppe in der Sommerzeit,
eine heiße, wenn es draussen schneit."*

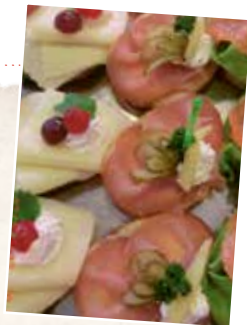
*Die Lebensgeister werden geweckt
und alle Kräfte neu entdeckt."*



kleine Snacks

*Besonders für Sitzempfangs oder
als Hingucker auf Ihrem Buffet ...*

- ☐ **belegtes Brötchen**
fein garniert mit Schinken, Salami, Käse, Lachs,
Eiersalat, Fleischsalat, Braten – nach Ihren Wünschen
- ☐ **Baguetteschnittchen**
aus französischem Baguette geschnitten
verschieden belegt, mit Frischkäsetupfer und Garnierung
- ☐ **Canapes**
aus Weißbrot ausgestochene Förmchen, doppelt belegt, mit
Frischkäsetupfer und feiner Garnierung
- ☐ **gefüllte Pastetchen**
verschieden Sorten mit Frischkäse, Salaten oder Cremes gefüllt
- ☐ **Obstspießchen**
- ☐ **Käsespießchen, Zucchini-Schinken-Spießchen**
- ☐ **Tomate-Mozarella-Spießchen**
- ☐ **Kaviareier**
mit rotem und schwarzem Kaviar fein garniert
- ☐ **Paprikaschiffchen**
mit Frischkäsefüllung und „Schinkensegel“
- ☐ **gefüllte Tomaten und Gurkensockel**
- ☐ **geräucherter Lachs mit Creme fraich auf Röstitalern** – angerichtet auf
einem Salatbrett



kleine Snacks

- ☐ **Blätterteigtaschen kalt**
z.B. mit Hackfleisch- oder Schinken-Käsefüllung
- ☐ **Schweinelenensteaks oder Minibuletten kalt**
mit Frischkäsehäubchen und Garnierung
- ☐ **Tomate-Mozarella-Platte**
- ☐ **gemischte Anti-Pasti-Platte**
nach Ihren Wünschen zusammengestellt
- ☐ **Gourmetlöffelturm**
24 Löffel mit verschiedenen leckeren Häppchen; z. B. Stremellachs mit Frischkäse und Kaviar oder Schinken-Spargel-Röllchen



Butter & Brot

- ☐ **Butterrosenplatten**
- ☐ **Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot**
- ☐ **verschiedene Sorten Baguettebrot**
- ☐ **Partybrötchen - bunt gemischt**



kalte Platten

- ☐ **Schinken- Braten- Platte**
rohgeräucherte und gekochte Schinkenspezialitäten,
verschiedene Bratensorten, Salami, Zunge und Geflügelschinken
- ☐ **Zungenplatte**
- ☐ **rustikale Platte**
Schinkenspeck, Sülzwurst, verschiedene hausgemachte Blut- und
Leberwurstsorten, Schinkenpolnische, Miniknacker, Schinkenmettwurst,
hausgemachtes Speckfett
- ☐ **Käseplatte**
Schnittkäseauswahl, Camembert, Frischkäsevariationen, Käsespießchen
- ☐ **Fischplatte**
geräucherter Lachs, Forellenfilet, Aal, Schillerlocken, Makrelenfilets auf
Wunsch auch mit Krabben oder Scampis
- ☐ **Hackepeter**
herzhaft gewürzt als Schwein oder Igel auf Platte angerichtet
- ☐ **Miniknacker** auf Brett angerichtet



*Gerne stellen wir Ihnen auch
gemischte Platten nach Ihren Wünschen zusammen!*

Gratins

Überbackenes

☐ **Gemüsegratin**

buntes Gemüse in einer Schinken-Sahne-Sauce mit Käse überbacken auch als Brokkoligratin oder Blumenkohlgratin

☐ **Nudelgratin**

verschiedene Nudeln mit Schinken, Gemüse und Champignons in Sahnesauce mit Käse überbacken

☐ **Kartoffelgratin**

Kartoffelscheiben in einer herzhaften Sauce mit Schinken und Gemüse mit Käse überbacken

☐ **Lachsgratin**

feine Lachsfiletstücken in einer Zitronen- Butter- Sauce im Ofen gebacken



Tipp:

Zum Lachsgratin empfehlen wir Ihnen als Beilage Bandnudeln oder Reis.



warme Speisen

Essen ist ein Bedürfnis. Genießen ist eine Kunst.
La Rochefoucauld

- ☐ Grillplatte – wählen Sie aus: Grillhaxen, kleinen Beefsteaks, Schnitzel, Schaschlik, Lendensteaks, Grillwürstchen, Hühnerkeulchen, Putensteaks, gefüllte Champignons mit Hackfleisch – natürlich auch einzeln erhältlich
- ☐ Spanferkel gefüllt und gegrillt ohne Knochen
- ☐ Spanferkel gegrillt mit Knochen
- ☐ gebackene Ente ohne Knochen, gefüllt
- ☐ Krustenbraten mit Knusperschwarte ohne Knochen
- ☐ gegrillte Schweinekeule mit Knochen ohne Schwarte
- ☐ Kasseler in Brot- oder Blätterteig oder in Scheiben auf Sauerkraut
- ☐ Schinkenspeck in Brotteig
- ☐ Schweinefilets mit Brät ummantelt und im Ofen gebacken in den Sorten „Hubertus“ oder „Hawaii“ – auf Wunsch im Blätterteigmantel gebacken
- ☐ Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise
- ☐ Schlachtschüssel – kleine Blut- und Leberwürstchen, Wellfleisch und hausgemachtes Sauerkraut
- ☐ Schweinebraten mit Sauce



warme Speisen

- ☐ Burgunderbraten vom Rinderfilet
- ☐ Gänse- oder Entenkeulen mit Sauce
- ☐ Sauerbraten nach Oma Elsas Rezept
- ☐ gepökelte Eisbeine in Meerrettichsauce

Hinweis:

Alle Steaks auch als
Putensteak erhältlich!

verschiedene Pfannen von Schwein oder Pute

- ☐ ... Jägerpfanne (mit Pilzen)
- ☐ ... Pfanne „Peking“ (süß-sauer)
- ☐ ... Pfanne „Gärtnerin“ (mit Gemüse und Kräutern)
- ☐ ... Pfanne „Budapest“ (mit Paprika — auf Wunsch scharf)
- ☐ ... Pfanne „Gyros“ (mit Knoblauch) – dazu unser hausgemachtes Tzatziki
- ☐ Pilzpfanne aus frischen Champignons – ohne Fleisch
- ☐ Steak „au four“ – mit hausgemachtem Ragout fin und Käse überbacken
- ☐ Steak „Hawaii“ – mit Ananas oder Pfirsich und Käse überbacken
- ☐ Steak „Italia“ – mit Tomaten und Käse überbacken
- ☐ Sommersteak mit Schinken, Lauch und Käse überbacken
- ☐ Steaks auf Champignons oder Gemüsebett



Fisch

Variationen



- ☐ Lachsgratin
- ☐ Feine Lachsstücke mit Blattspinat im Blätterteigmantel
- ☐ grüne Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce
- ☐ Lachsforelle auf gedünstetem Gemüsebett mit Zitronen-Butter-Sauce



Beilagen

- ☐ Nudeln, Reis, Spätzle
- ☐ Klöße, Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Petersilienkartoffeln
- ☐ Kroketten, gefüllte Kartoffeltaschen, Röstitaler
- ☐ hausgemachtes Sauerkraut und Rotkohl
- ☐ gemischte Gemüseplatte mit Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- ☐ Rahmchampignons, Rosenkohl
- ☐ Spargel mit Sauce Hollandaise
- ☐ Bohnen mit Speckwürfeln
- ☐ Spargelbund im Schinkenröllchen mit Käse überbacken
- ☐ Bohnen im Speckmantel

Desserts



☐ **Obstplatte**
verschiedene Obstsorten mundgerecht geschnitten –
auf Platte angerichtet

☐ **Obstturm**
wie Obstplatte – auf 3-stöckiger Etagere angerichtet

☐ **Obstspießchenturm**

☐ **Obstsalat**

☐ **Mousse au chocolate**

☐ **rote Grütze mit Vanillesauce**

☐ **Fruchtsalat mit Joghurthäubchen**

☐ **Vanillepudding mit Fruchtsauce**

☐ **Cappuccinocreame mit Amarettinis**

☐ **verschiedene Sorten Paradiescreme**

☐ **Bayrisch Creme mit Cookie-Crunch**

☐ **Honigmelone mit Schinken**

☐ **gemischte Dessertvariationen**
in kleinen Gläsern angerichtet,
z. B. Fruchtsalat mit Honig-Joghurt-Häubchen



*.... der krönende Abschluss
einer jeden Mahlzeit !*



Buffetvorschläge

Unsere Buffetvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Änderungen berücksichtigen wir gern – lassen Sie sich von uns in einem persönlichen Gespräch beraten!

Alle Preise sind circa Preise und richten sich nach Ihren speziellen Wünschen und der Anzahl der Personen.

☐ **Petzold's Frühlings-Buffer**

Als Vorsuppe können Sie sich zwischen einer leckeren Spargelcremesuppe und einer cremigen Champignonsuppe entscheiden.



Als Hauptgericht liefern wir Ihnen einen feinen Kaninchenrollbraten in Scheiben in köstlicher Sauce.

Als Beilagen empfehlen wir traditionellen Rotkohl, sowie eine gemischte Gemüseplatte mit Möhrchen, Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen. Weiterhin liefern wir deftige Klöße und Kartoffeln.

Als kleine Häppchen gehören zu diesem Buffet warme Blätterteigtaaschen mit Hackfleischfüllung und gefüllte und mit Käse überbackene Champignons.

Im kalten Teil erwartet Sie eine gemischte Schinken- Braten- Platte mit verschiedenen Schinken-, Salami- und Bratensorten, eine Käseplatte mit verschiedenen Weich- und Schnittkäsesorten, eine Platte Butterrosen und ein gemischter Brotkorb mit kleinen Partybrötchen.

Als Dessert begeistern Sie Ihre Gäste mit einer gemischten Frühlings-Anti-Pasti- Platte zu der Tomate-Mozarella-Spießchen, Frischkäse-Lachs-Häppchen, Zucchini-Schinken-Spießchen und mit Frischkäse gefüllte Miniotomaten gehören und mit einer exotischen Obstplatte mit Ananas, Trauben, Melone und vielem mehr - mundgerecht geschnitten.

Preis p. P.
ca. 25,00 €

Hinweis:

Die angegebenen Preise sind ab 20 Personen berechnet.
Bei geringerer Personenzahl kann sich der Preis/ Person erhöhen,
bei Personenzahlen ab 30 Personen kann sich der Preis/ Person verringern.





☐ **Petzold's rustikales Buffet**

Zu diesem Buffet gehören ein gefülltes Spanferkel oder eine gefüllte Ente, zu der wir Ihnen unser hausgemachtes Sauerkraut empfehlen.

Des Weiteren liefern wir Ihnen einen deftigen Kesselgulasch, der auch von innen wärmen wird.

Als kalte Ergänzung bietet sich bei diesem Buffet eine gemischte rustikale Platte mit hausgemachter Blut- und Leberwurst, Schinkenpolnischer, Mettwurst, Schinkenspeck, Sülzwurst und Speckwurst an. Weiterhin empfehlen wir unsere Miniknacker, Miniwiener und Minikochsalami auf einem Brett angerichtet.

Dazu eine lustige Hackepeterschweinchenfamilie, einen hausgemachten Kartoffelsalat, einen Krautsalat und einen deftigen Budapester Salat, sowie einen gemischten Brotkorb mit Partybrötchen und eine Butterplatte.

Preis p. P.
ca. 19,50 €

☐ **Petzold's Schlemmerbuffet**

Hinter diesem Buffet verbergen sich Köstlichkeiten wie Zunge mit Spargel und Sauce Hollandaise und Kartoffeln, eine leckere Schweinefleischpfanne mit Reis oder Spätzle als Beilage.

Im kalten Teil empfehlen wir Ihnen unsere Schinken-Braten-Platte mit verschiedenen Schinkenköstlichkeiten, einer Auswahl feinsten Salamis, Roastbeef und verschiedene Bratensorten. Dazu dürfen natürlich auch eine festliche Käseplatte, sowie eine Fischplatte mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten, sowie ein Krabbencocktail nicht fehlen.

Weiterhin empfehlen wir Ihnen unsere gemischte Anti-Pasti-Platte mit Paprikaschiffchen, gefüllten Plätterteigpastetchen, Kaviareiern und Frischkäse-Zucchinirollchen.

Zum Abrunden dieses Gaumenschmauses fehlen noch eine Platte mit Tomate-Mozarella, sowie einen gemischten Brotkorb mit Partybrötchen, eine Platte mit Butterrosen und als Nach-tisch Fruchtspießchen und verschiedene Dessertgläser.

Preis p. P.
ca. 28,00 €

Buffetvorschläge

ab 20 Personen zu empfehlen

☐ **Petzold's Schlachtebuffet**

Kleine blut- und Leberwürstchen in deftiger Kesselbrühe mit herzhaftem Wellfleisch, dazu Sauerkraut, ein gemischter Brotkorb und eine Butterplatte.

Des Weiteren reichen wir dazu eine rustikale Platte mit geräucherten Köstlichkeiten wie Schinkenspeck, Schinkenpolnischer, Hausmacher Mettwurst grob und fein, Miniknackern, sowie Hausmacher Sülzwurst.

Ein Käsebrett mit verschiedenen Schnittkäse und Weichkäsesorten, sowie Käsespießchen gehören ebenso zu diesem Buffet wie ein Hackepeterschweinchen, ein Topf mit unserem hausgemachten Zwiebelspeckfett und ein herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat.

Preis p. P.
ca. 19,50 €



☐ **Petzold's Fitnessbuffet**

Wir empfehlen Ihnen unsere Putenmedaillons auf gedünstetem Gemüsebett mit Zitronen-Butter-Sauce. Weiterhin unseren Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken.

Als Beilage können Sie wählen zwischen Reis und bunten Nudeln. Hier gehört unsere Schinken-Braten-Platte mit verschiedenen Roh- und Kochschinken, Salami, Zunge und Roastbeef genau so dazu, wie unsere Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten.

Auch eine gemischte Häppchenplatte mit Partytomaten mit Frischkäsefüllung, Schinken-Zucchini-Spießchen, Lachs- Frischkäsehäppchen und Tomate-Mozarella-Sticks gehören zu diesem leichten Buffet.

Zur Komplettierung empfehlen wir 3 verschiedene Rohkostsalate Ihrer Wahl, eine Hackepeter-Igelfamilie, einen gemischten Brotkorb mit Partybrötchen, sowie unsere Butterrosen.

Preis p. P.
ca. 22,00 €

Als Ergänzung zu diesem Buffet empfehlen wir Ihnen eine Obstplatte mit verschiedenen Früchten und Ananas zum Preis von ca. 1,60 € / p. P.



☐ **Petzold's Festbuffet**

Wir liefern Ihnen unsere leckere Grillplatte im Wärmer mit kleinen Beefsteaks, Putensteaks, Lendensteaks, Schaschlik, kleinen Hähnchenkeulen und Grillwürstchen sowie gefüllten Champignons.

Dazu empfehlen wir Ihnen hausgemachtes Sauerkraut und Rahmchampignons, sowie Bratkartoffeln und Kroketten. Eine Schinken-Braten-Platte mit verschiedenen Schinken-, Braten und Salamispezialitäten gehören ebenso zu diesem Buffet wie eine Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsesorten, Frischkäse, Camembert und Käsespießen.

Weiterhin genießen Sie eine Platte mit einer Auswahl an geräucherten Fischepezialitäten.

Als Salate empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat und einen frischen Gurken-Tomatensalat, sowie einen deftigen Budapester Salat.

Eine Hackepeterplatte und ein gemischter Brotkorb mit kleinen Partybrötchen und 4 Sorten Brot mit den dazugehörigen Butterrosen runden den kalten Teil Ihres Buffets ab

Preis p. P.
ca. 25,00 €

Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen als Dessert eine Schale frischfruchtigen Obstsalat und Mousse au Chocolat fein angerichtet im Dessertglas.

Preis pro Person 3,00 €

Hinweis:

Die angegebenen Preise sind ab 20 Personen berechnet.

Bei geringerer Personenzahl kann sich der Preis/ Person erhöhen, bei Personenzahlen ab 30 Personen kann sich der Preis/ Person verringern.



Buffetvorschläge

☐ **Petzold's Sommerbuffet**

Als Vorsuppe empfehlen wir eine klare Frühlingsuppe mit Gemüsestreifen.

Dazu erwartet Sie ein Kalbsrollbraten mit Sommergemüse und gefüllten Kartoffeltaschen, sowie Lachsfilet mit Blattspinat auf körnigem Wildreis und einer Zitronen-Butter-Sauce.

Ein bunter Sommersalat, wahlweise mit und ohne Fetakäse, Tomate mit Mozzarella, eine Platte mit Honigmelone und fein geräucherten Schinken, sowie eine kleine Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten und frischem Baguettebrot ergänzen dieses Buffet.

Als Dessert empfehlen wir einen fruchtigen Obstsalat fein in Gläsern angerichtet – und fruchtige Beeren-grütze mit Vanillesauce.

Preis p. P.
ca. 28,00 €

Frühstücksbuffet

☐ **für Jubiläen und andere Anlässe – für Ihre Kollegen, Freunde oder Geschäftspartner**

- ... belegte Brötchen oder Schnittchen mit Schinken, Salami, Käse, Hackepeter, Eiersalat und Fisch
- ... kleine Obstplatte mit Trauben, Melone, Erdbeeren, Mandarinen, Ananas, Banane (kann je nach Saison variieren)
- ... Käsespießchen mit Paprika und Gurke

Lieferung ab 5.00 Uhr früh möglich!

Preis p. P.
ca. 8,50 €



Geschenkideen

Geschenkideen für jeden Anlass.

zum Beispiel:

... Wurststräuße

... Nudelsträuße

... Präsentkörbe

... Schinkenfrauen

... Schinkenmänner

... Knackermänneln

... Frühstücksbrettchen besteckt

und vieles mehr.



Gern machen wir aus mitgebrachten Gefäßen wie Blumentöpfen oder Dekorationsartikeln ein „schmackhaftes“ Geschenk nach Ihren Wünschen.

Herbst - Winter



Spezialitäten



- ✓ Wildsuppe vom Reh
- ✓ zarter Lammrücken mit Rosmarin, dazu empfehlen wir Bohnen im Speckmantel
- ✓ Krustenbraten vom Schwein mit Thymian und Rosmarin, dazu unser gutes Sauerkraut
- ✓ Krustenbraten vom Schwein in einer Honig-Senf-Marinade, dazu unser köstliches Grillgemüse aus Paprika, Zucchini, Auberginen und Mais
- ✓ Schweinebraten in einer Knoblauch-Kräuterkruste
- ✓ Entenbrust ohne Knochen in feinen Scheiben, dazu hausgemachter Apfelrotkohl
- ✓ Burgunderbraten aus dem Rinderfilet, dazu empfehlen wir unser gutes Rotkraut oder Rosenkohl
- ✓ Tafelspitz in Meerrettichsauce mit unserem hausgemachten Sauerkraut



Als Beilagen empfehlen wir unsere guten Klöße, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Röstitaler oder mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen



Desserttipp:

für die kalte Jahreszeit – warmer Milchreis mit heißer Kirschgrütze



für's Grillfest

zum Selbstgrillen

- ✓ marinierte Steaks von Schwein, Rind, Pute, Kalb und Lamm – 10 verschiedene Marinas zur Auswahl
- ✓ Putenspieße, Hackspieße
- ✓ Gyrosspieße, Pilzspieße
- ✓ Gemüsespieße, Grillfackeln
- ✓ Schaschliks
- ✓ Hacksteaks, Holzfällersteaks
- ✓ Grillrippchen
- ✓ gefüllte Schweinefleischaschen mit:
 - ... Fetakäse und Krautsalat
 - ... Champignons und Schinken
 - ... Frischkäse und Schinken
 - ... Schinken, Käse und Salami
 - ... Tomate und Mozzarella
- ✓ viele verschiedene Sorten Bratwurst



*lassen Sie sich von uns in der
Zusammenstellung und
Preis beraten.*



Alle warmen Speisen und Beilagen erhalten Sie in Warmhaltegeräten. Sie können auch Geschirr, Gläser und Besteck bei uns leihen.

Gern liefern wir Ihnen Flaschenbiere, Weine, Sekt und alkoholfreie Getränke – Sie bezahlen nur, was Sie verbrauchen. Wir möchten Sie bitten, Warmhaltegeräte und Platten in gereinigtem Zustand in unserem Geschäft abzugeben.

Bei Abholung berechnen wir einen Pfand für Platten und Wärmer, den Sie bei Rückgabe in voller Höhe zurückerhalten.

Gern holen wir alles wieder bei Ihnen ab – gereinigt oder in schmutzigem Zustand. Hierfür erlauben wir uns eine kleine Pauschale zu erheben, die sich nach Entfernung und Menge des Leergutes richtet.

Wir behalten uns vor, Ihnen fehlende oder beschädigte Teile in Rechnung zu stellen.

Lieferzeiten sind „Zirka-Angaben“. Aufgrund organisatorischer oder verkehrsbedingter Gründe kann es zu geringen Abweichungen kommen.

Wenden Sie sich mit weiteren Fragen oder Wünschen vertrauensvoll an uns. Wir und unser Team sind jederzeit bemüht, Ihre Festlichkeit zu einem Erfolg zu machen.

*Ihre Familie laugen wird
das Team der Fleischerei Petzold*



Traditionsfleischerei

Petzold

Fleischerei · Imbiss · Partyservice

Karlsbader Straße 54
09456 Annaberg-Buchholz

Tel. 03733 66810

Montag	8.00 – 13.30 Uhr
Dienstag – Freitag	8.00 – 18.00 Uhr
Samstag	8.00 – 12.00 Uhr