



80 Jahre Fleischerei Moors in Emstek



In der modernen Räucheranlage werden die Würste noch selbst geräuchert.
Fotos: Sigrid Lünemann



Die Mitarbeiterinnen vom „Imbiss am Markt“ verwöhnen ihre Gäste mit leckeren Gerichten.

Hier gibt es nur bestes Fleisch aus der Region

Bierknacker sind eine beliebte Spezialität

Fortsetzung...

Alle Wurstwaren stammen aus eigener Herstellung. Es wird ausschließlich Fleisch aus der Region und Rindfleisch aus der Wesermarsch verarbeitet. Zu den besonderen Spezialitäten gehören die Bierknacker und geräucherte Mettenden.

Seit 2009 verfügt der Betrieb über eine EU-Zulassung.

Neben der Fleischerei und dem Partyservice betreibt das Familienunternehmen noch den täglich geöffneten „Imbiss

am Markt“ und das Grillrestaurant „Zum Fleischer“ an der Halener Straße 13, welches jeden Sonntag von 17 bis 21.30 Uhr geöffnet hat.

Der Partyservice-Flyer, die Speisekarten, die Öffnungszeiten und die Möglichkeit zur Onlinebestellung sind unter www.fleischerei-moors.de zu finden.

Familie Moors und die Mitarbeiter bedanken sich bei den Kunden für ihre langjährige Treue und weisen auf die Jubiläumsangebote in der Woche vom 2. bis 7. November hin.



In der Fleischzerlegung wird nur hochwertiges Fleisch aus der Region verarbeitet.



Fleisch- und Aufschnittplatten, selbstgemachte Würste und Wurstpräsente erfreuen sich bei den Kunden großer Beliebtheit.