

Mini-Quiche und herzhaft Tarte:

Für den Quicheteig verwenden wir Dinkelmehl und saisonale Zutaten für die Füllung. Kleine Quiche/Tarte gibt es in zwei verschiedenen Größen.

Abnahme mind. 8 Quiche ø 12 cm pro Sorte.

Abnahme mind. 15 Quiche ø 8 cm pro Sorte

Kleine Quiche/Tarte und Mini-Quiche/Tartlette

- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal)
- Kürbis mit Fetal und Thymian (Saisonal)
- Rote-Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse
- Lauch-Schinken-Bergkäse
- Kartoffeln, Lauchzwiebel, Chorrito
- Aprikose oder Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto (Saisonal)
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne
- Birne-Gorgonzola und Thymian
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta und Bärlauchpesto (Saisonal)
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal)
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal)
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal)
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal)
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal)
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta
- Lammhackfleisch mit Aubergine und orientaleschen Gewürzen

ø 12 cm / ø 8 cm

- á. 5,60 € / á. 3,40 €
- á. 5,60 € / á. 3,40 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,30 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,70 € / á. 3,50 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €
- á. 5,90 € / á. 3,60 €



Quiche-Torten und herzhaft Tarte vom Blech:

Quiche-Torte / Tarte vom Blech

ø 28 cm / Blech

- Lauch-Schinken-Bergkäse	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal)	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Kürbis mit Fetal und Thymian (Saisonal)	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Rote Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Chorrito	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Aprikose/Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano	á. 36,00 € / á. 65,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Birne-Gorgonzola mit Thymian und Walnüsse	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta, Bärlauchpesto (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 66,00 €
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne	á. 39,00 € / á. 67,00 €
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta	á. 39,00 € / á. 67,00 €
- Lammhackfleisch mit Aubergine und oriental. Gewürzen	á. 39,00 € / á. 67,00 €

Die Quiche Torte ø 28 cm kann in 12 oder 8 Stücke geschnitten werden und reicht für 6-8 Personen. Die Torten können in Porzellanform oder in einer Einweg-Backform aus Papier, warm oder kalt geliefert werden.

Die Tarte vom Blech kann in z.B. in 20 Stücke (ca. 7,5 x 8 cm) geschnitten werden.

Sie können warm oder kalt geliefert werden.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



Fingerfood warm und kalt:

Fingerfood (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- | | |
|--|------------------|
| - Käseplätzchen mit Walnuß | á. 0,90 € |
| - Käseplätzchen mit Basilikumpesto und Tomate | á. 1,20 € |
| - Rotweinzwiebelstangen oder Käsestange mit Sesam (oder 2 halbe) | á. 1,30 € |
| - Gefüllte Minitörtchen mit Humus und Olive | á. 1,50 € |
| - Gefüllte Minitörtchen mit Dattel-Feigencreme | á. 1,50 € |
| - Gefüllte Minitörtchen mit Rote-Beetecreme und Forellenmousse | á. 1,70 € |
| - Gefüllte Minitörtchen mit Forellencreme und Dill | á. 1,70 € |
| - Gefüllte Chamgignon mit Ziegenfrischkäse und Rotem Pfeffer | á. 1,90 € |
| - Brezelplätzchen mit Ziegenkäse, Dattel o. Feige und Walnuß | á. 1,90 € |
| - Brezelplätzchen mit Leberkäse o. Weisswurst, Gurke und Senfcreme | á. 2,10 € |
| - Lauch-Schinken-Schnecken oder Pesto-Käse-Schnecken | á. 2,30 € |
| - Schwarzbrottaler mit Meerrettichcreme und Lachs | á. 2,30 € |
| - Mango oder Tomatenpießchen mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto | á. 2,30 € |
| - Auberginenröllchen mit Frischkäse und Tomatenpesto | á. 2,30 € |
| - Zucciniröllchen mit Frischkäse und Paprikapesto | á. 2,50 € |
| - Gurke-Feta-Spießchen und Olive, mariniert mit Fenchelsamen | á. 2,50 € |
| - Melonenspießchen mit Serranoschinken | á. 2,50 € |
| - Käsepralinen mit Preiselbeeren | á. 2,60 € |
| - Spinatpfannkuchenröllchen mit Lachsfüllung | á. 2,60 € |
| - Roastbeefröllchen mit Spargel | á. 3,50 € |
| - Rouladenspießchen mit Schweinefleisch, Käse und Salbei | á. 3,50 € |
| - Gemüsespießchen mit Halloumi, gegrillt | á. 2,90 / 3,90 € |
| - Marinierte Schweinefiletpießchen mit Früchten oder Gemüse | á. 2,90 / 3,90 € |
| - Marinierte Bio-Hühnchenspießchen | á. 2,90 / 3,90 € |
| - Marinierte Rindfleischspeißchen mit geröstetem Paprika | á. 3,50 / 4,90 € |
| - Marinierte Garnelenspießchen | á. 3,50 / 4,50 € |

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



Herzhaft gefüllt für Ihr Buffet:

Gefüllte Dinkel-Schiffchen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Tomate-Mozzarella auf hausgem. Basilikumpesto á. 3,50 €
- Paprika, Zucchini, getr. Tomaten und Feta mit Rosmarin á. 3,50 €
- Rindfleischbällchen mit Zucchini auf hausg. Paprikapesto á. 3,60 €
- Forelle, Tomate auf Meerrettichcreme á. 3,60 €
- Bio-Hühnchen, Erbsen, Möhren mit Zuckerschoten o. Brokkoli á. 3,60 €
- Garnele, Spitzkohl-Möhren, Cili und Ingwer á. 3,90 €

Gefüllte Teigtaschen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon, Spinat und Pinienkerne á. 3,60 €
- Rinderhackfleisch und Tomate á. 3,60 €
- Bio-Hühnchen und Erbsen, Möhren, Zuckerschoten á. 3,90 €
- Lachs mit Wirsing oder Spinat und Pinienkerne á. 3,90 €

Mini-Hamburger (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Rinderhackfleisch mit Käse auf Krautsalat á. 3,90 €
- Vegetarisch auf Salat á. 3,90 €

Gefüllte Mini-Törtchen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon im Tiroler-Speckmantel á. 3,50 €
- Räucherlachs mit Brokkoli, Apfelscheibe und Meerrettichcreme á. 3,50 €
- Schweinefilet (ca. 50 gr.) im Tiroler-Speckmantel á. 4,20 €
- Rinderfilet (ca. 50 gr.) mit Kräuterkruste á. 6,50 €

Die herzhaft gefüllten Schiffchen, Törtchen, Teigtaschen und Hamburger werden in einer Warmhaltebox auf Servierplatten geliefert. Diese können für das Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten warmgehalten werden.



Herzhaft belegt für Ihr Buffet:

Canapés: Baguettenscheiben / halbe belegte Brötchen (mind. Abnahme 10 Stck. pro Sorte)

- Humus mit Tomate und Roten Zwiebeln á. 2,50 €
- mittelaltem Gouda, Biogurke und Paprika á. 2,50 €
- hausgemachtem Feigen-Dattelfrischkäseaufstrich á. 2,50 €
- hausgemachter Eiaufstrich mit Frischkäse, Gürkchen, Kräutern á. 2,50 €
- Camembert und Feigensenf auf Ruccola á. 2,60 €
- Büffelmozzarella, Tomate auf Ruccola und Basilikumpesto á. 2,60 €
- gekochtem Schinken mit Gurke und Tomate á. 2,60 €
- Serranoschinken oder Salami mit Gürkchen á. 2,60 €
- Putenbrust und Ei á. 2,60 €
- hausgemachtes Lachsrislette mit Dill und Frischkäse á. 2,70 €
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich á. 2,70 €
- Mini-Rindfleisch-Frikadelle auf Salat á. 2,70 €
- Mini-Schnitzel (Pute oder Schwein) auf Salat á. 3,20 €



Wraps

- Wraps mit Camembert, Kürbischutney und Endivie á. 3,60 €
- Wraps mit Gouda, Baby-Blattspinat, Tomatenfrischkäsepesto á. 3,60 €
- Wraps mit Käse, Grillgemüse und Feta á. 3,60 €
- Wraps mit Grillgemüse und Humus á. 3,60 €
- Wraps mit Putenbrustfleisch, Salat und Ananasfrischkäsecreme á. 3,90 €
- Wraps mit Lachs, Salat und Avocado-creme á. 4,20 €



Salate im Gläschen

Salate im Gläschen, 160/180 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- | | |
|--|--------------------|
| - Bulgur mit Beeren der Saison und Minze | á. 3,50 € |
| - Kartoffel-Gurke mit Schnittlauch, Dill / zuzügl. Käse | á. 3,50 € / 3,90 € |
| - Rote Linsen, Lauchzwiebeln mit Mango und Kokos | á. 3,50 € |
| - Staudensellerie mit Apfel, Sesam, Koriander / zuzügl. Käsewürfel | á. 3,50 € / 3,90 € |
| - Spitzkohl, Möhren, und Apfel | á. 3,50 € |
| - Gazpacho Kaltschale aus gerösteten Tomaten und Paprika | á. 3,50 € |
| - Melonen-Gurkenkaltschale mit Estragon | á. 3,50 € |
| - Couscoussalat mit Gurke, Paprika, Mandel und Feigen | á. 3,50 € |
| - Griechischer Schichtsalat mit Feta und getr. Tomaten | á. 3,50 € |
| - Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto | á. 3,50 € |
| - Thailändischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen / zuzügl. Bio-Hühnchen | á. 3,90 € / 4,50 € |
| - Rote-Beete mit Forelle und Dill | á. 4,20 € |
| - Selleriesalat mit Bio-Hühnchen, Apfel und Nüssen | á. 4,50 € |
| - Rote-Beete mit Tafelspitz und Meerrettichcreme | á. 4,50 € |
| - Spitzkohl, Möhren, Ingwer, Chili und Garnele | á. 4,50 € |
|
 | |
| - Grüner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing als Beilage zur Quiche
pro Portion | á. 2,90 € |



Dessert im Gläschen

Dessert im Gläschen, 140/160 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- | | |
|---|-----------|
| - Rote Grütze mit Vanillesoße | á. 3,20 € |
| - Vanillecreme mit Früchten | á. 3,20 € |
| - Rhabarberkompott mit Crumble (oder Obst der Saison) | á. 3,50 € |
| - Bratapfel mit Nüssen und Crumble | á. 3,50 € |
| - Mango-Mousse oder Orangen-Mousse mit Mascarpone | á. 4,20 € |
| - Espresso-Mousse mit Mascarpone | á. 4,20 € |
| - Avocado-Limettencreme | á. 4,20 € |
| - Mousse au Chocolat | á. 4,20 € |

Suppen und Eintöpfe/Bowls

Hausgemachte Suppen/Eintöpfe aus regionalen frischen Zutaten, ohne chemische Zusatzstoffe! Geliefert werden die Suppen heiß im Suppentopf oder kalt im Becher togo, zum Erwärmen in der Mikrowelle.

Suppen/Eintöpfe/Bowls

(Abnahme mind. 15 Portionen 350 ml. 10 Portionen 500 ml.)

	350 ml. / 500 ml.
- Broccoli-Mandelcremesuppe mit Parmesan	á. 4,90 € / á. 6,90 €
- Zuccinisuppe mit Zitrone und Käsecroutons	á. 4,90 € / á. 6,90 €
- Staudenselleriesuppe mit Birnen-Walnußstopping	á. 4,90 € / á. 6,90 €
- Möhrensuppe mit Orange und Ingwer	á. 4,90 € / á. 6,90 €
- Pastinakencresuppe mit karamelierten Zwiebeln, Apfelpesto	á. 5,20 € / á. 7,20 €
- Rote Linseneintopf mit Lauchzwiebeln und Kokos	á. 5,20 € / á. 7,20 €
- Süßkartoffel-Curry mit Gemüse und Kokos	á. 5,20 € / á. 7,20 €
- Geröstete Tomatensuppe mit Basilikumpesto (Saison)	á. 5,20 € / á. 7,20 €
- Lauch-Kartoffelsuppe mit Käse	á. 5,20 € / á. 7,20 €
- Champignoncremesuppe mit Lauchzwiebeln und Petersilie	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Risottoeintopf mit verschiedenen Pilzen und Parmesan	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Thai Kokossuppe mit Borlotti Bohnen und Zuckerschoten	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Kichererbseneintopf mit Kürbis, Paprika und Salsiccia	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Lauch-Kartoffeleintopf mit Rinderhackfleisch	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Linseneintopf mit Möhren, Tomaten und Wursteinlage	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Schwedische Kartoffelsuppe mit Erbsen und Stremellachs	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Fenchelsuppe mit Räucherlachs	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Zitronen-Hühnchensuppe mit Gemüse	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Minestrone mit Hühnchen oder geschmortem Rindfleisch	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Couscous mit Aubergine, Paprika und Lammfleisch	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Grünkohl-Kartoffeleintopf mit Kassler u. Mettwurst (Saison)	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paprika	á. 6,50 € / á. 8,50 €

Suppen/Eintöpfe/Bowls, kalt

- Kartoffel-Gurkenkaltschale mit Buttermilch und Dill	á. 4,90 € / á. 6,90 €
- Melonen-Gazpacho mit Estragon (saisonal)	á. 4,90 € / á. 6,90 €
- Gazpacho Kaltschale mit Paprika und Gurkenwürfel	á. 5,20 € / á. 7,20 €
- Gazpacho Kaltschale mit Serranoschinken	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Griechische Salatbowl mit Feta	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Thailändische Gemüsebowl mit Bio-Hühnchen	á. 6,50 € / á. 8,50 €



Gerne kochen wir die verschiedenen Suppen und Eintöpfe und Bowls auch rein vegetarisch oder vegan!

Brotkorb

- Baguettscheiben und Bauernbrot, pro Person 1,50 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.

Blechkuchen, Tartelets und Kleingebäck:

Blechkuchen (20-24 Stck.)

- Hefe-/Rührkuchen mit Obst der Saison á. 64,00 €
- Kirsch-Schokokuchen mit Streusel á. 64,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen á. 64,00 €
- Kokoskuchen mit Erdnüssen á. 64,00 €
- Französischer Apfelkuchen mit Mandelhaube á. 68,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade (Brownies) á. 68,00 €

Tartlet und Kleingebäck (mind. Abnahme 10 Stck.)

- Obst-Tartlet mit Streusel á. 3,50 €
- Obst-Tartlet mit Vanillecreme á. 3,50 €
- Beeren-Schmand-Tartlet á. 3,50 €
- Espresso-Tartlet á. 3,80 €
- Nuss-Tartlet mit Caramelcreme á. 3,80 €
- Mousse au Chocolat-Tartlet á. 3,80 €
- Muffins, Schoko, Vanille oder mit Beeren á. 2,90 €
- Cupcake mit Topping á. 3,80 €
- Mini-Strudel mit Birne und Cranberry á. 3,20 €

Sahne-/Creme-Törtchen (mind. Abnahme 10 Stck.)

- Obsttörtchen mit Vanillecreme á. 3,80 €
- Limonentörtchen mit Limonencreme á. 4,20 €
- Schwarzwälder-Kirschtörtchen á. 4,50 €

Unsere Kuchen backen wir mit Dinkelmehl.

Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit saisonalem Obst oder Früchten.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



Festliche Kuchen, Torten und Tartes:



Torten nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Torte mit Früchten der Saison á. 54,00 €
- Torte mit Mascapone und Früchten der Saison á. 60,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte á. 60,00 €
- Festliche Schicht-Sahne oder Cremetorte Preis auf Anfrage

Kuchen nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Obstkuchen á. 45,00 €
- Mohn-Schneckenkuchen á. 45,00 €
- Obstkuchen mit Mandeln und Streusel á. 48,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen á. 48,00 €
- Rhabarber oder Stachelbeere mit Baiser á. 48,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade á. 52,00 €

Tarte nach Wunsch (ø 28 cm, 12/14 Stck.)

- Obsttarte (Obst nach Saison) á. 45,00 €
- Beeren-Schmandtarte á. 45,00 €
- Linzertarte mit Beerenkompott und Gewürzen á. 45,00 €
- Weintarte mit Früchten á. 48,00 €
- Espressotarte á. 48,00 €
- Schoko-Nusstarte á. 48,00 €
- Mousse au Chocolat á. 48,00 €

Hochzeitstorte /Geburtstagstorte

- 2-stöckig für ca. 40-50 Personen auf Anfrage ca. 200-290 €
- 3-stöckig für ca. 60-80 Personen auf Anfrage ca. 350-450 €

Für Ihre Festivität backen wir Ihnen Torten und Kuchen und Kleingebäck nach Wunsch. Gerne machen wir Ihnen dazu Vorschläge und erstellen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



Festliches Gebäck und Plätzchen:

Petit Four

- verschieden auf Anfrage

á. 2,50 € - 3,90 €

Plätzchen (100 gr.)

- verschieden auf Anfrage

á. 2,50 € - 3,90 €

Stollen (100 gr.)

- Stollenkonfekt

á. 2,90 €

- Dresdner Stollen mit Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat

á. 2,50 €

- Butterstollen mit Rosinen und Gewürzen

á. 2,50 €

- Früchtestollen mit Nüssen und kandierten Früchten

á. 3,20 €



Getränke

Gerne liefern wir Ihnen alkoholische und alkoholfreie Getränke für Ihr Fest oder Event.

Alkoholfreie Getränke

- Kaffee, Kanne 1,0 l mit Milch und Zucker á. 9,90 €
- Tee, Kanne 1,0 l mit verschied. Teesorten á. 4,50 €
- Viva con Aqua laut oder leise 0,33 l á. 2,20 €
- Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,7 l á. 3,90 €
- Fritz Fruchtschorle 0,33 l á. 2,40 €
- Fritz Cola, Limo 0,33 l á. 2,40 €
- Orangensaft, Karaffe 1,0 l á. 6,00 €

Alkoholische Getränke

- Weißwein, 0,75 l á. 16,00 €
- Rosé 0,75 á. 18,00 €
- Rotwein 0,75 á. 16,00 €
- Sekt 0,7 l á. 16,00 €
- Prosecco 0,7 l á. 15,00 €

Geschirr/Equipment

Für kleinere Gesellschaften liefern wir auch das Geschirr sowie Stehtische mit Husen.
Warm gehalten werden unsere Speisen für ihr Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten.

- Kaffee- / Kuchengedeck mit Besteck á. 1,00 €
- Teller, mittel á. 0,30 €
- Teller, groß á. 0,40 €
- Besteck á. 0,30 €
- Gläser (Wasser-, Wein- oder Sektgläser) á. 0,40 €
- Chafing-Dishes mit Brennpasten á. 5,00 €
- Stehtisch, ø 80 cm á. 18,00 €
- Stehtisch mit Husse á. 25,00 €
- Buffettisch á. 15,00 €
- Buffettisch mit Tischdecke á. 25,00 €



Service/Transport

- Anlieferung bis 10 km 18,00 €
- Abholung bis 10 km 18,00 €
- Anlieferung Geschirr und Equipment bis 10 km 29,00 € - 49,00 €
- Abholung Geschirr und Equipment bis 10 km 29,00 € - 49,00 €
- Anlieferung und Abholung ab 10 km auf Anfrage!
- Service-/Eventbetreuung pro Std. 45,00 €
- Servicekraft pro Std. auf Anfrage!

Preise zuzügl. 7/19 % MwSt.