



UTE'S

MENÜ & PARTYSERVICE

SEKT- UND STEHEMPFÄNGE

CANAPÉES

KALTE UND WARMER BUFFETS

MENÜS

AUSRICHTUNG IHRER GRILLPARTY

BRUNCH

FRÜHSTÜCKSBUFFET

BEERDIGUNGSKAFFEE

UTE KLÖSEL

Blaufelsstraße 14

66798 Wallerfangen - St.Barbara

Tel. 06831 -62403

Fax 06831 -7640923

Handy 0173 -3088412

JETZT AUCH IM INTERNET www.party-service-klösel.de

UTE´S MENÜ UND PARTYSERVICE

SEHR GEEHRTER KUNDE,

WIR DANKEN IHNEN FÜR DAS INTERESSE, DAS SIE UNSEREM PARTYSERVICE ENTGEGENBRINGEN.

DAMIT IHNEN IHR FEST NICHT ZUVIEL ARBEIT BEREITET UND TROTZDEM IHREN GÄSTEN IN POSITIVER ERINNERUNG BLEIBT, WÜRDEN WIR IHNEN GERNE TATKRÄFTIG ZUR SEITE STEHEN.

UNSERE BÜFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE SIND ANREGUNGEN, DIE SIE GERNE SO ÜBERNEHMEN, ABER GENAUSO GUT NACH IHREN IDEEN UND WÜNSCHEN INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN KÖNNEN.

SIE KÖNNEN BEI UNS SOWOHL EINZELNE DETAILS, WIE Z.B. SNACKS, HÄPPCHEN UND KALTE PLATTEN FÜR SEKT- UND STEHEMPFÄNGE, ALS AUCH HAUSGEMACHTE SALATE, EINTÖPFE, KALTE UND WARME BÜFFETS ODER MENÜS MIT FESTLICHEN ODER RUSTIKALEN SPEZIALITÄTEN BESTELLEN. EBENSO ORGANISIEREN UND GESTALTEN WIR IHRE GRILLFETEN.

WIR SIND STETS BEMÜHT, IHREN WÜNSCHEN GERECHT ZU WERDEN.

WIE WÄR´S ZUM BEISPIEL MIT EINEM „SAARLÄNDISCHEN BÜFFET“? GERN GESTALTEN WIR IHR BÜFFET AUCH THEMATISCH.

GESCHIRR, DEKORATION, BIERTISCHGARNITUREN LEIHEN WIR IHNEN, BEI BEDARF, GERNE AUS.

SOLLTEN WIR AUCH IHR INTERESSE GEWECKT HABEN, BITTEN WIR SIE, SICH RECHTZEITIG MIT UNS IN VERBINDUNG ZU SETZEN. WIR STEHEN IHNEN DANN BEI EINER PERSÖNLICHEN BERATUNG, MIT RAT UND TAT ZUR VERFÜGUNG.

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, WENN SIE UNSEREN KATALOG AUCH AN FREUNDE, BEKANNTE UND VERWANDTE WEITERREICHEN.

MIT FREUNDLICHEM GRUSS

UTE KLÖSEL

ST.BARBARA, JANUAR 2019

Menü Köln

Vorspeise

Rindfleischsuppe mit Frühlingsgemüse

~~~

### Hauptspeise

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen

~~~

Apfelrotkohl

~~~

Spätzle

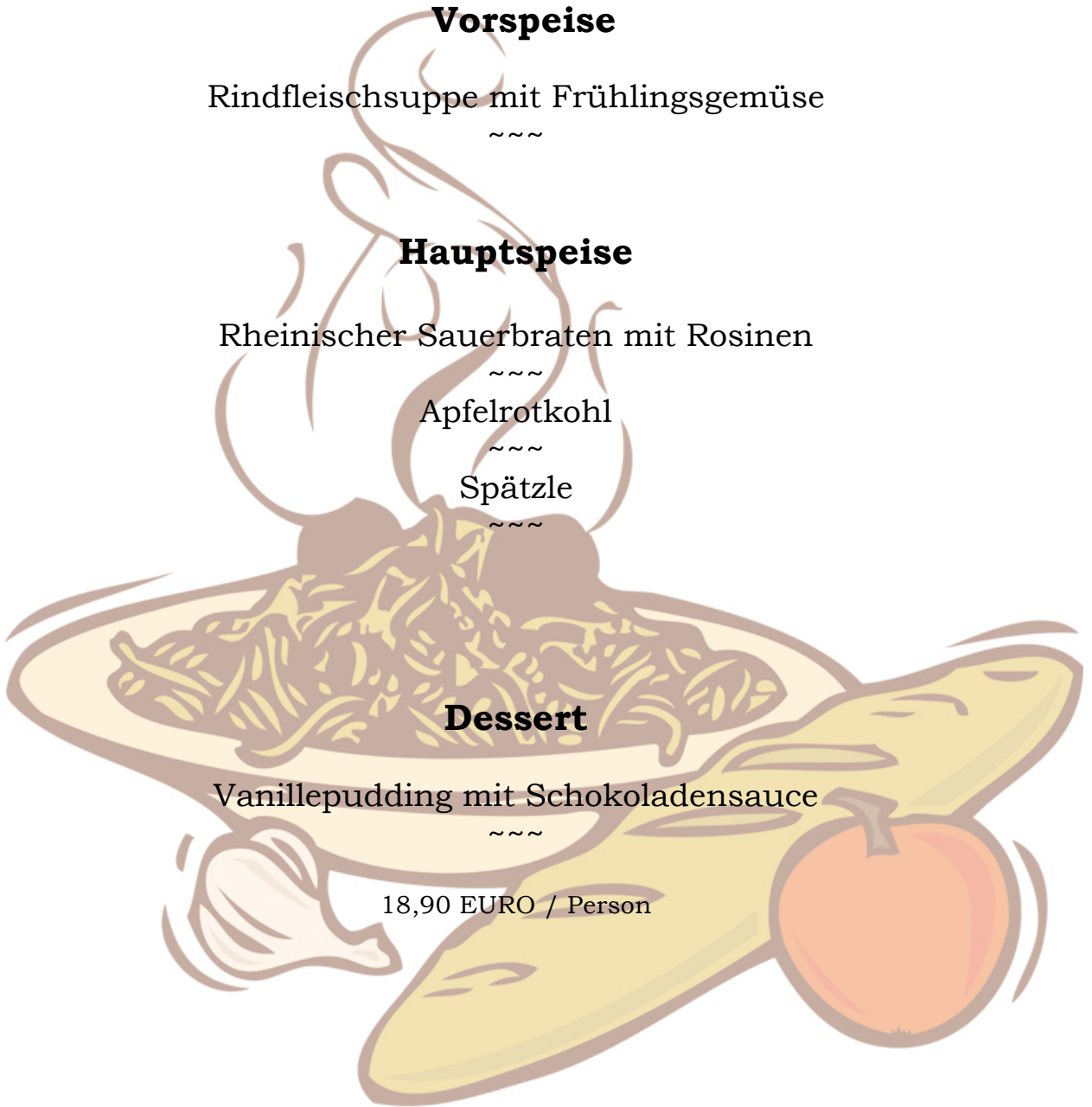
~~~

Dessert

Vanillepudding mit Schokoladensauce

~~~

18,90 EURO / Person



## Menü Rheinland

### Vorspeisen

Griebenschmalz  
~~~

Bauernbrot
~~~

Schinkenröllchen  
~~~

Tomaten - Mozzarella - Platte
~~~

### Hauptspeise

Honig - Kassler  
~~~

oder

Krustenbraten
~~~

Ananaskraut  
~~~

Kartoffelpüree hausgemacht
~~~

oder

Rheinischer Dibbekooche  
~~~

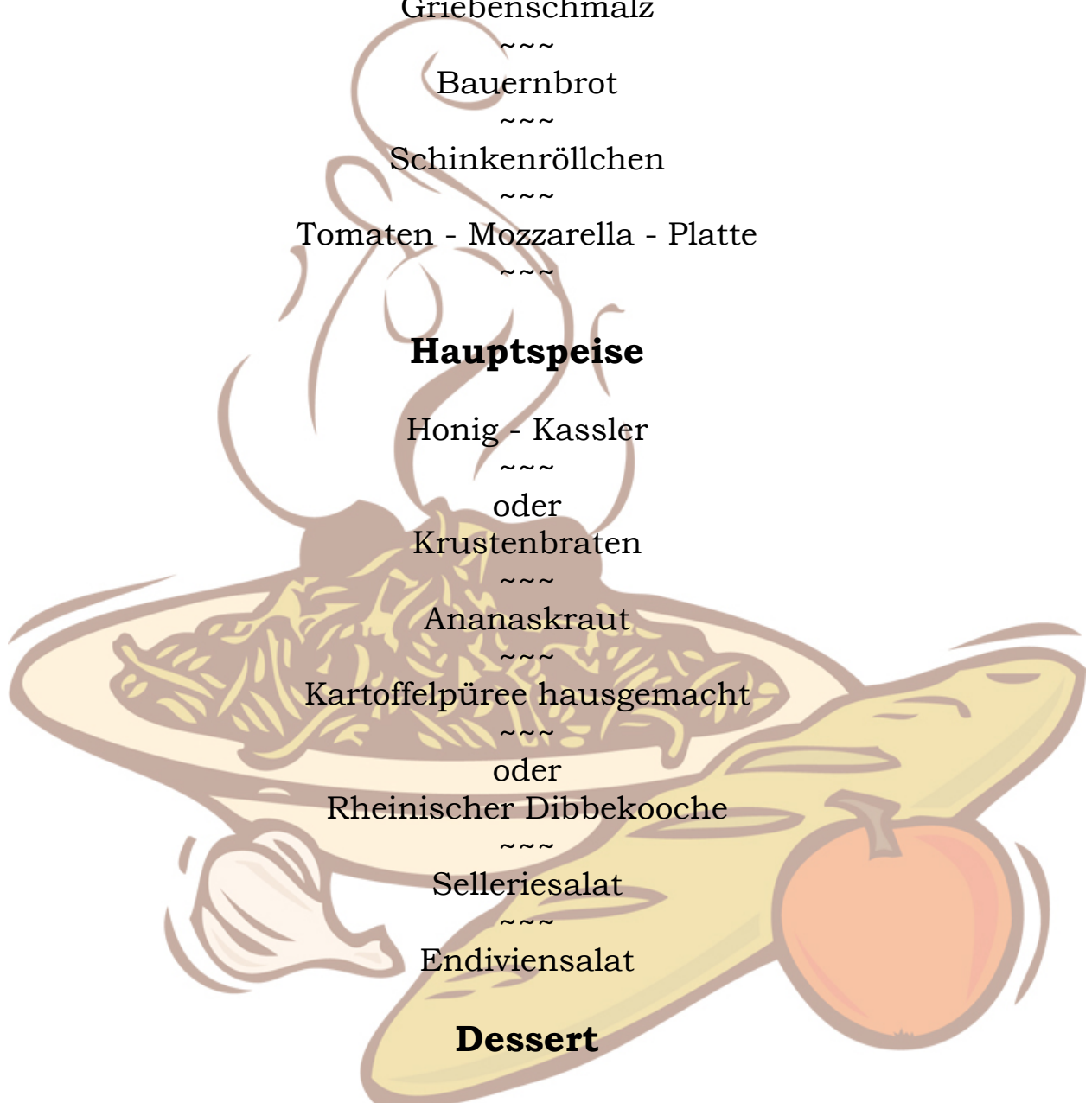
Selleriesalat
~~~

Endiviensalat

### Dessert

Vanillepudding mit Himbeersauce  
~~~

20,90 EURO / Person



Menü Schlossberg

Vorspeise

Blumenkohlsuppe
~~~

### Hauptspeise

Geschnetzeltes vom Schwein  
~~~

Rinderschmorbraten
mit Rotweinsauce
~~~

Salzkartoffeln  
~~~

Spätzle
~~~

### Beilagen

Bohnenbündel  
~~~

Erbsen-Möhren-Gemüse
~~~

Rosenkohl  
~~~

gemischte Salatplatte mit Haus- und Joghurtdressing.
~~~

### Dessert

Cappuccino-Creme  
~~~

22,50 EURO / Person

Nostalgisches Menü

Vorspeise

Rindfleischsuppe

~~~

Gekochtes Rindfleisch

~~~

Remoulade

~~~

Sahnemeerrettich

~~~

Selleriesalat, Möhrensalat

~~~

### Hauptspeise

Schweinebraten in Champignonrahmsoße

~~~

Burgunderbraten

~~~

Salzkartoffel

~~~

Spätzle

~~~

Bunte Gemüseplatte

~~~

Grüner Salat der Saison

~~~

### Dessert

Obstsalat

~~~

24,50 EURO / Person

Menü Limberg

Vorspeise

fruchtige Tomatencremesuppe mit Crôutons

~~~

### Hauptspeise

Hirschgulasch

~~~

Deftige Räuberbraut

~~~

Spätzle

~~~

Kartoffelgratin

~~~

Apfelrotkohl

~~~

Chinakohl - Paprika - Salat

~~~

Rohkostsalat

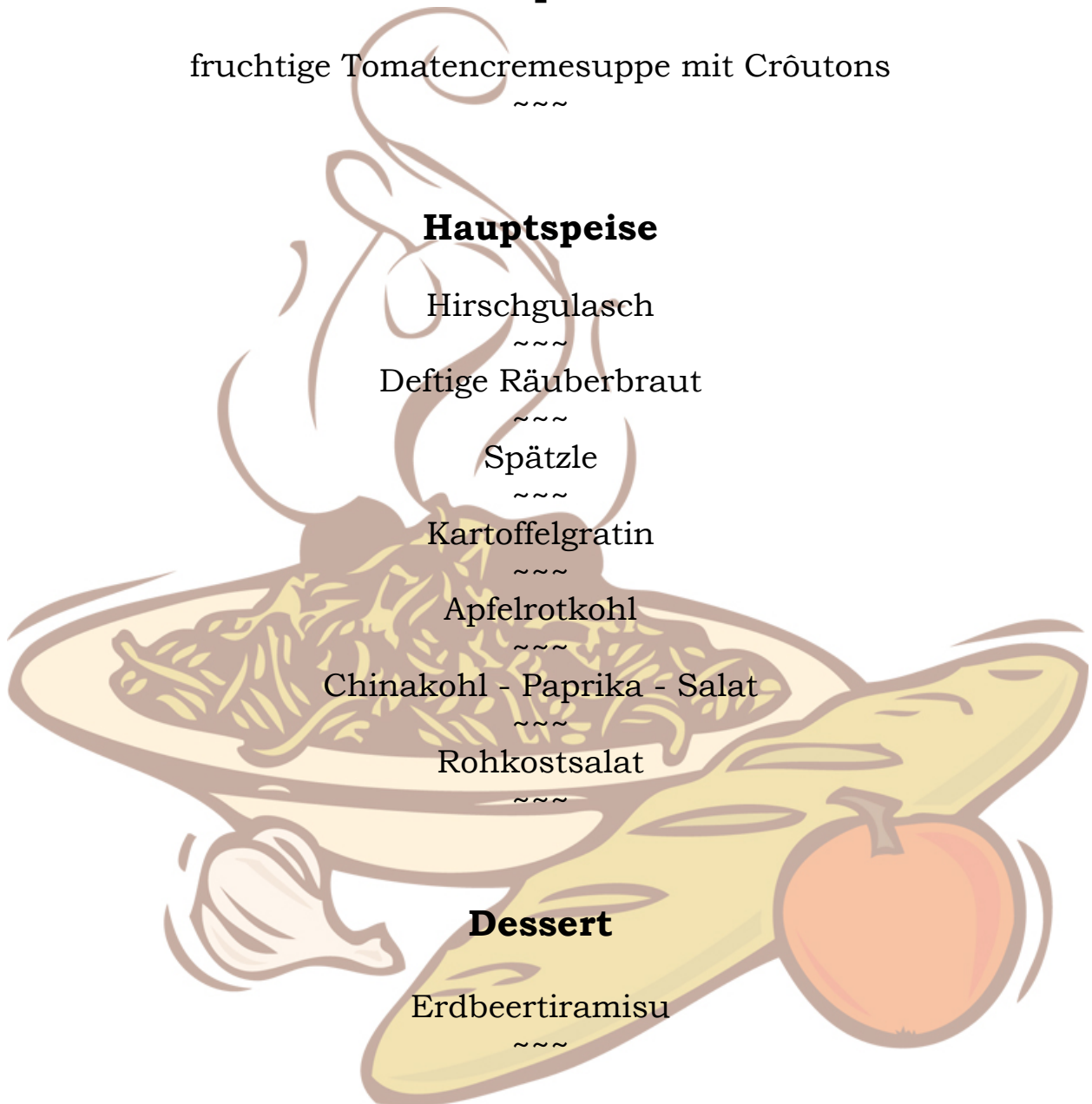
~~~

Dessert

Erdbeertiramisu

~~~

26,50 EURO / Person



## Saarländisches Büffet

### Kaltteil

Griebenschmalz und Kräuterquark  
mit frischem Bauernbrot

~~~

Wurstsalat

~~~

Hausmacher Blut- und Leberwurst

~~~

Warmteil

Hoorische mit Specksoße, Sauerkraut (bzw. Gefüllte)

~~~

Lyonerpfanne

~~~

Bohnenbündel

~~~

### Salate

Endiviensalat in klarem Knoblauchdressing

~~~

Möhrensalat

~~~

### Dessert

Pudding Variationen

~~~

16,50 EURO / Person



Italienisches Nudelbuffet

Antipasti mit Aubergine, Zucchini und Paprika
~~~

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
~~~

Verschiedene Nudeln:

Tagliatelle
~~~

Spaghetti  
~~~

Penne
~~~

Käsetortellini

### Verschiedene Soßen:

Tomatensoße mit frischen Kräutern  
~~~

Carbonarasoße
~~~

Tomaten-Hackfleischsoße

### Aus dem Ofen

Lasagne

### Salate

Tomaten – Mozzarella Salat  
~~~

Gemischter Blattsalat
~~~

Italienischer Salat  
~~~

Käsebrett mit Trauben
~~~

Flûte  
~~~

21,50 EURO / Person

Hansenberger Büffet

Kaltteil

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
~~~

Bauernschinken  
~~~

deftige Bratenplatte
~~~

Blut- und Leberwurst  
~~~

Melonenschiffchen
~~~

gefüllte Eier  
~~~

Warmteil

kleine panierte Schnitzel
~~~

gebratene Hähnchenschenkel  
~~~

Mini Frikadellen
~~~

### Salate

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat  
~~~

Bohnensalat
~~~

Käseplatte mit Obst

Gemischte Brotauswahl

23,50 EURO / Person

## Römer Büffet

Roher Schinken  
~~~

Gekochter Schinken mit Spargel
~~~

Römerbraten  
oder  
Kaiserbraten  
~~~

Salami
~~~

Kleine Partyfrikadellen  
~~~

Kleine Schnitzel
~~~

Kartoffelsalat mit Speck  
~~~

Bunter Nudelsalat
~~~

Schichtsalat  
~~~

Geflügelsalat
~~~

Blattsalat  
~~~

Remouladensoße
~~~

Knoblauchsoße  
~~~

Gemischtes Käsebrett mit Obst garniert
~~~

Verschiedene Brotsorten  
~~~

23,50 EURO / Person

Felsberger Büffet

Kaltteil

Räucherlachs

~~~

Geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich

~~~

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

~~~

deftige Bratenplatte

~~~

Knoblauch Dip, Teufelssoße

~~~

Melonenschiffchen

~~~

gefüllte Eier mit Cognac-Creme

~~~

### **Warmteil**

Gegrillter Schweinekammbraten

~~~

Kaiserbraten

~~~

### **Salate**

Kartoffelsalat, Nudelsalat

~~~

Krautsalat, Bohnensalat

~~~

Eiersalat

~~~

Rustikales Käsebrett

~~~

Partyrad, Flûtes

26,90 EURO / Person

## Spanisches Büffet

### Kaltteil

Serranoschinken mit Melonen  
~~~

Carpaccio
~~~

Aioli  
~~~

Warmteil

Albondigas en salsa de tomate
(kleine Hackfleischbällchen)
~~~

Paella  
~~~

Salate

Blattsalate der Saison
~~~

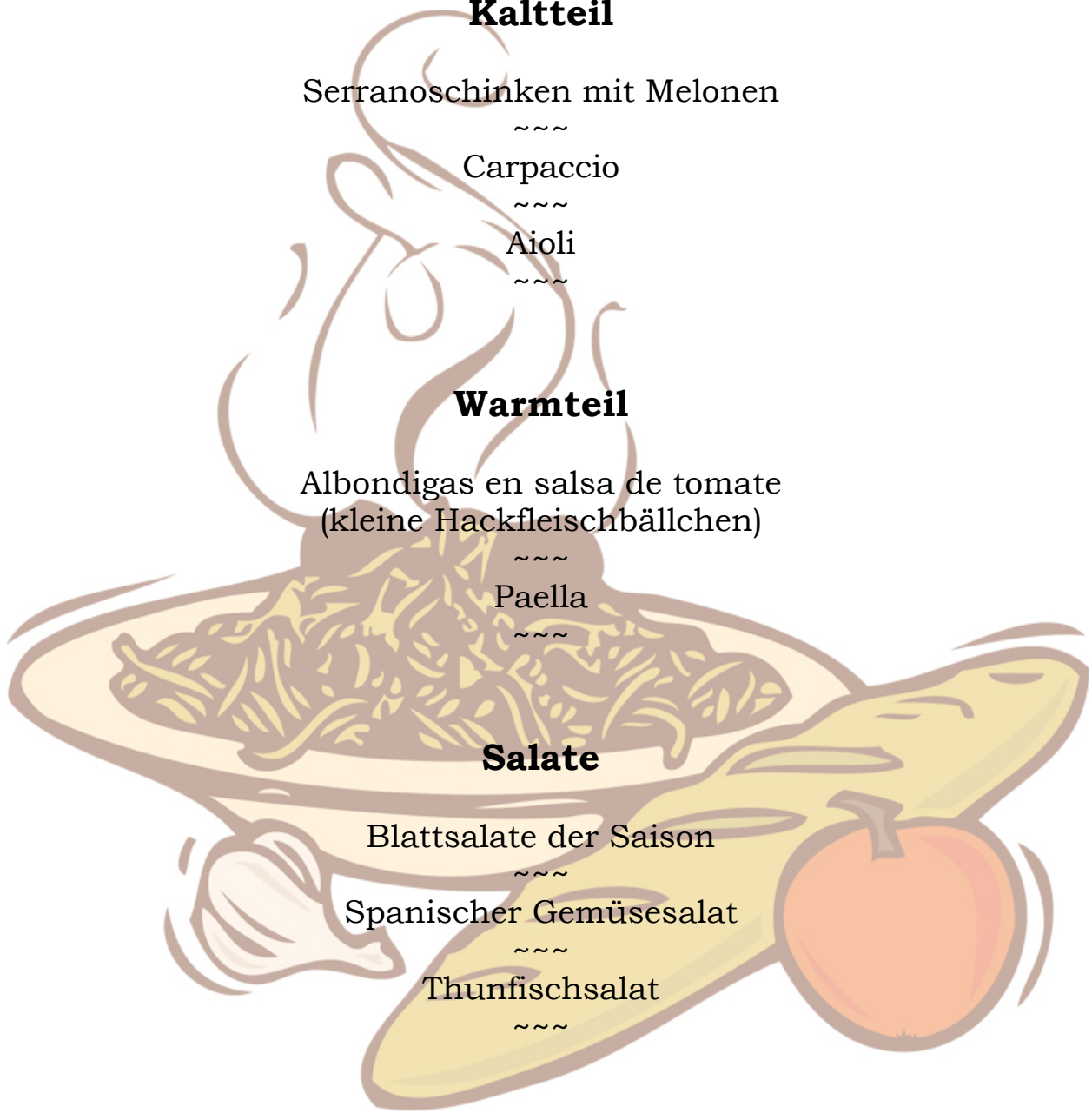
Spanischer Gemüsesalat  
~~~

Thunfischsalat
~~~

### Dessert

Creme Caramel  
~~~

25,50 EURO / Person



Bayrisches Büffet

Kaltteil

Forellenfilets

~~~

Räucherlachs

~~~

Sahnemeerrettich

~~~

Garnierte Schinkenplatte

~~~

Obatzda

~~~

Schafskäsecreme

### Warmteil

Krustenbraten in Biersoße

~~~

kleine Schweinshaxen

Beilagen

Semmelknödel

~~~

Blaukraut

~~~

Brezeln und Semmeln

~~~

Frisches Bauernbrot

~~~

Krautsalat

~~~

Farmersalat

~~~

Kartoffelsalat

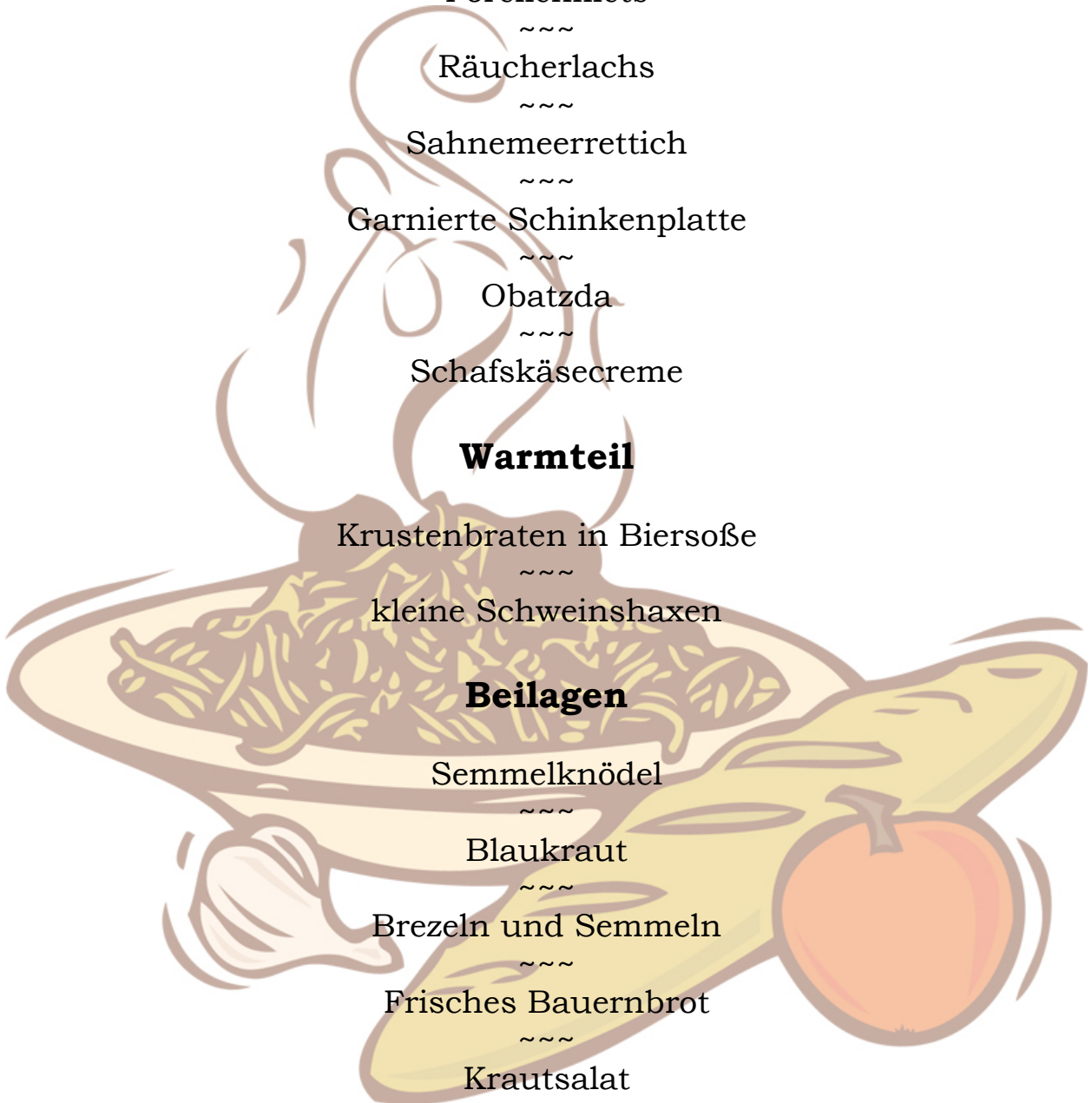
~~~

### Nachspeise

Bayerische Creme

~~~

26,90 EURO / Person



Blaufels Büffet

Räucherlachs

~~~

Geräucherte Forellen

~~~

Krabbencocktail

~~~

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

~~~

Melone mit Schinken

~~~~

deftige Bratenplatte

~~~~

Remoulade, Sahnemeerrettich

~~~

Bunter Kartoffelsalat

~~~

Reissalat pikant

~~~

Rohkostplatte

~~~

Grüner Salat

~~~

Paniertes Schweinerückensteak in Champignonrahmsoße

~~~

Butterspätzle

~~~

Bohnenbündel

~~~

Rustikales Käsebrett

~~~

Gemischte Brotauswahl

~~~

Eierlikör - Tiramisu

~~~

27,50 EURO / Person

## Frühlingsbüffet

### Kaltteil

Italienische Antipasti, Zucchini, Aubergine, Champignons

~~~

Tomate Morzarella mit Balsamico,
Olivenöl und frischem Basilikum

~~~

Eier auf Schinken

~~~

Norwegische Lachsrouladen

~~~

### Warmteil

Fleisch-Paprika-Pfanne

~~~

Schweinefilet in Champignonrahmsoße

~~~

Reis

~~~

Butterspätzle

~~~

### Salate

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing

~~~

Hirtensalat

~~~

Nudelsalat

~~~

Bohnensalat

~~~

Käsebrett reichlich garniert

~~~

28,90 EURO / Person

Italienisches Büffet

Antipasti mit Champignons

~~~

Antipasti mit Coppa

~~~

Peperonata

~~~

Tomaten - Mozzarella - Spieße

~~~

Balsamico - Zwiebeln

~~~

Avocado mit Krabben

~~~

Grissini mit Coppa

~~~

Ossobuco alla milanese

oder

Piccata Milanese

(Kalbsschnitzel im Parmesan Mantel)

~~~

Roastbeef rosa gebraten

~~~

Tomatensalat mit Mozzarella

~~~

Mailändersalat

~~~

Paprikasalat

~~~

Blattsalat

Knoblauchsoße

~~~

Grüne Soße

~~~

Pepperonisoße

~~~

Gemischtes Käsebrett reich garniert

~~~

Verschiedene Brotsorten

34,90 EURO / Person

Französisches Büffet

Kaltteil

Lachsterrine

~~~

Forellenterrine

~~~

Krabbencocktail

~~~

Fischplatte

~~~

Sahnemeerrettich

Warmteil

Filet à Paris

~~~

Lachs in Krabbensoße

~~~

Kartoffelgratin

~~~

Nudeln oder Reis

~~~

Bunte Gemüseplatte

~~~

Grüner Salat der Saison

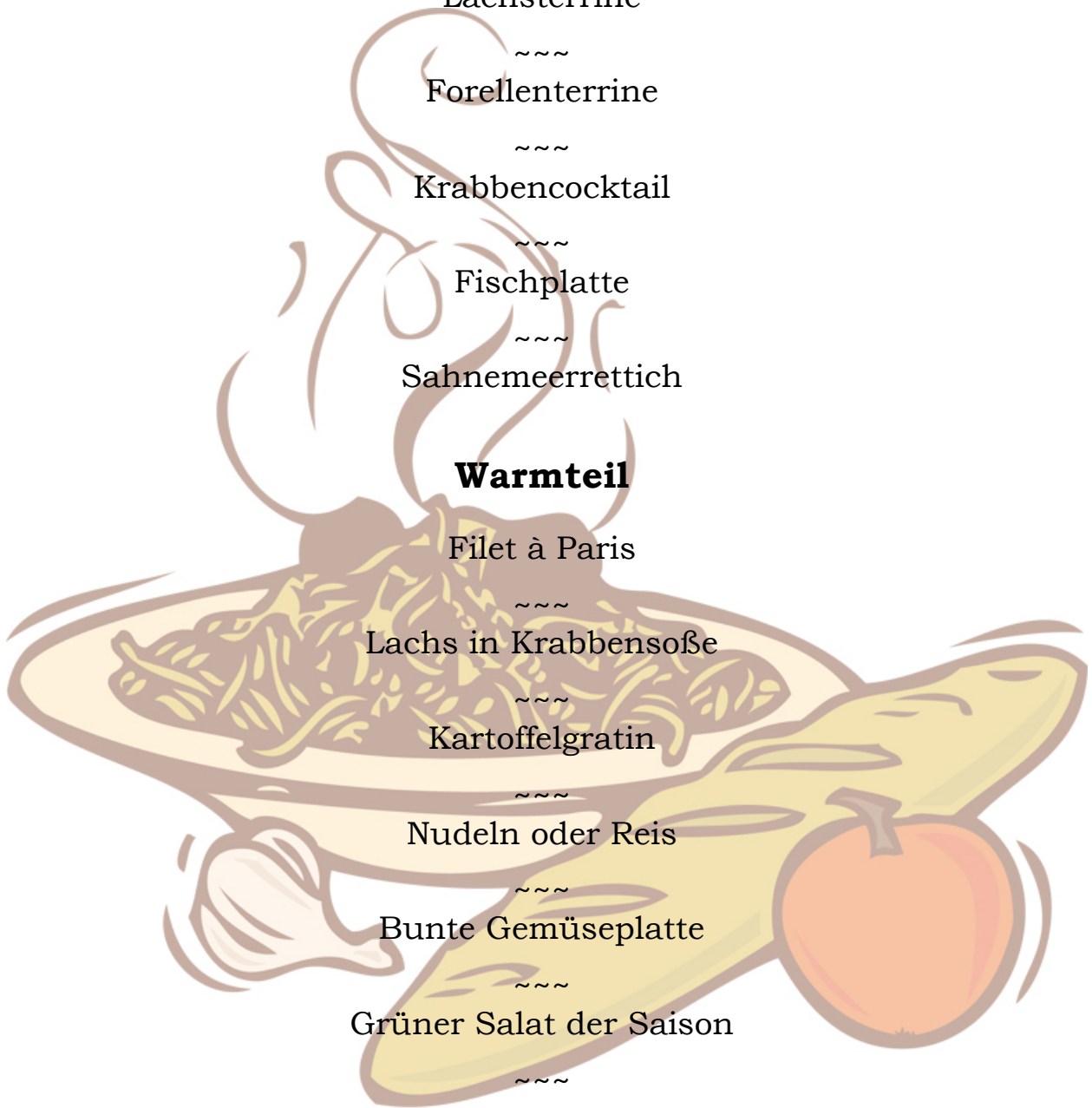
~~~

Dessert

Dessert Platte

~~~

35,90 EURO / Person



## Zwergen Büffet

### Vorspeise

Ravioli

~~~

Hauptspeise

panierte „Zwergenschnitzel“

oder

Chicken Nuggets

oder

Fischstäbchen

oder

Spaghetti mit Tomatensoße

oder

Tortellini in Käsesauce

~~~

### Dessert

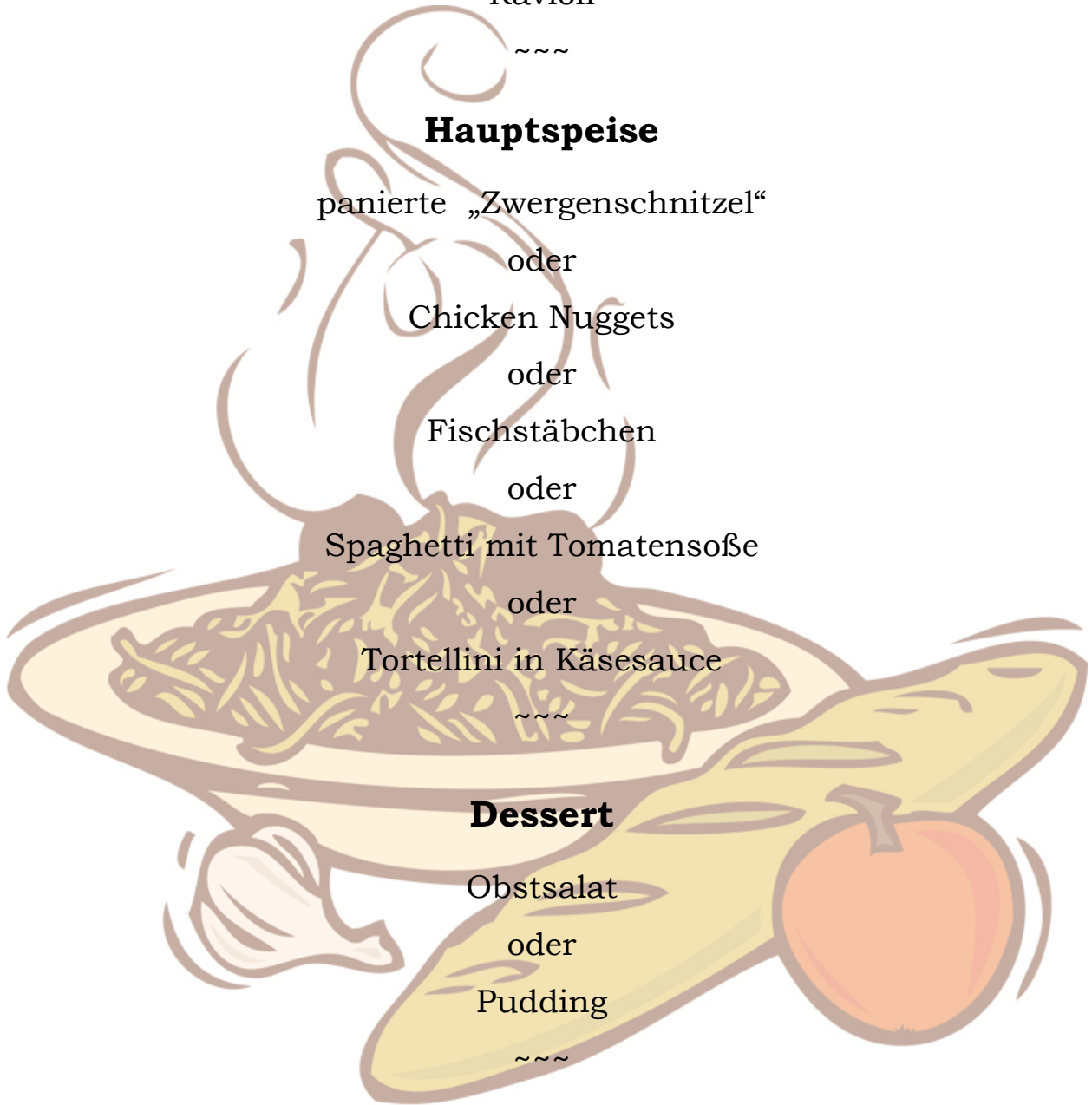
Obstsalat

oder

Pudding

~~~

13,50 EURO / Person



Brunch Büffet

Wurstaufschnitt
~~~

Salamiauswahl  
~~~

Roher Schinken
~~~

Gekochter Schinken  
~~~

Verschiedene Marmeladen
~~~

Käseplatte  
~~~

Butter
~~~

Verschiedene Sorten Brötchen und Flütes  
~~~

Croissants
~~~

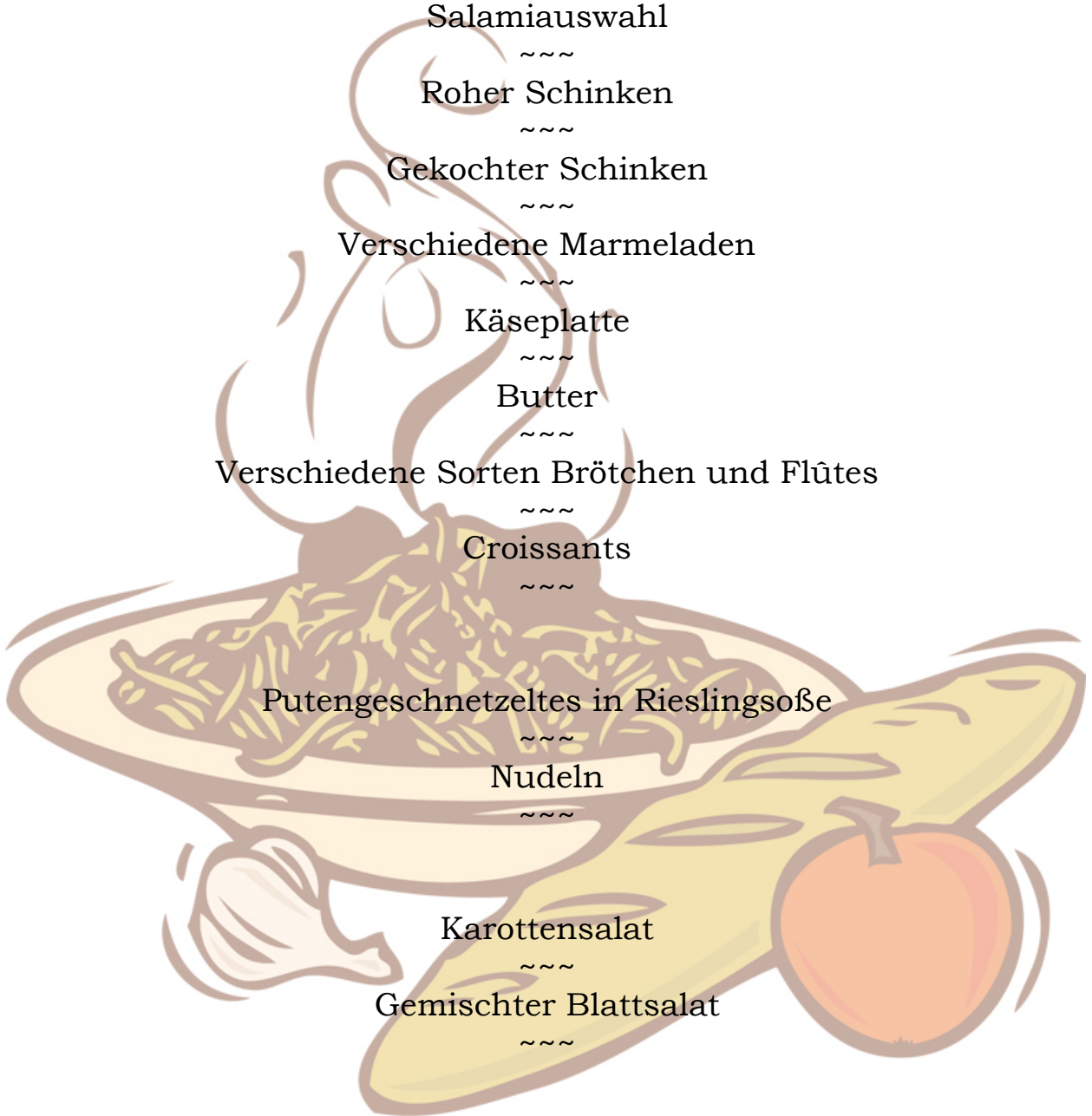
Putengeschnetzeltes in Rieslingsoße  
~~~

Nudeln
~~~

Karottensalat  
~~~

Gemischter Blattsalat
~~~

21,50 EURO / Person



## Frühstücks Büffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
~~~

Forellenfilets
~~~

Wurstaufschnitt  
~~~

Salamiauswahl
~~~

Roher Schinken  
~~~

Gekochter Schinken
~~~

Großes gemischtes Käsebrett garniert mit Obst  
~~~

Verschiedene Sorten Marmelade
~~~

Corn Flakes  
~~~

Frischmilch
~~~

Joghurt  
~~~

Butter
~~~

Verschiedene Sorten Brot, Brötchen und Flûtes  
~~~

Croissants
~~~

Rührei mit Schinken  
~~~

Kalte Platten zum selbst abholen

Hausmacher Platte 11,90 € / Person

Kleine Rohesser, Salami, kleine Wiener,
Blutwurst, Leberwurst, Schinkenröllchen,
Schwartenmagen

Hausmacher Platte 12,50 € / Person

Kaiserfleisch, kleine panierte Schnitzel,
gefüllte Hähnchenschenkel, Römerbraten,
Rohesser, Schwartenmagen, Sülze

Gemischte Schinkenplatte 16,90 € / Person

Parmaschinken auf Melonenschiffchen,
Schwarzer Pfefferschinken, Burgunderschinken,
Schwarzwälder Räucherschinken, Lachsschinken

Wurstplatte 10,90 € / Person

Verschiedene Sorten Aufschnitt,
roher Schinken, gekochter Schinken

Bratenplatte 15,50 € / Person

Schweinelenndchen, Roastbeef, Schinkenröllchen,
Kaiserbraten, kleine Putenschnitzel

Fischplatte 18,50 €/Person

Norwegischer Räucherlachs,
geräuchertes Forellenfilet, Fischpastete
Shrimps

Antipasti Platte 17,90 € / Person

Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Kapern

Käsebrett 15,50 € / Person

verschiedene Sorten Käse reichlich garniert

Pfand pro Platte 10,00 €

Pfand pro Spiegelplatte 15,00 €

Zu Ihrem Sekt- oder Stehempfang Canapées, Snacks und Sandwiches

Fleisch- Wurstcanapées: Preis pro Stück 3,00 EUR

- mit Roastbeef
- mit Hähnchenbrust
- mit Schweinebraten
- mit Kassler
- mit Lachsschinken
- mit gekochtem Schinken
- mit geräuchertem Schinken
- mit Salami
- mit Corned Beef

Käsecanapées: Preis pro Stück 3,00 EUR

- mit Bresso
- mit Münsterkäse
- mit Roquefort
- mit Camembert
- mit Frischkäsecreme mit Kräutern

Fischcanapées: Preis pro Stück 4,50 EUR

- mit Forellenfilet
- mit Krabben
- mit Räucherlachs

Sandwiches belegt mit: Preis pro Stück 3,50 EUR – 4,50 EUR

- Räucherlachs mit Meerrettichhäubchen, Ei, Dillzweig und Petersiliensträußchen
- Forellenfilet auf Frissée, Sahnemeerrettich und Petersiliensträußchen
- Crevetten, frische Früchte und Champignons mit Cocktailsauce
- Roastbeef, rosa gebraten mit Kräuter - crème fraîche, Ei, Cocktailtomate und Kresse
- Kochschinken mit Honigmelone, Trauben und frischen Kräutern
- Kräuterkäse und Olive

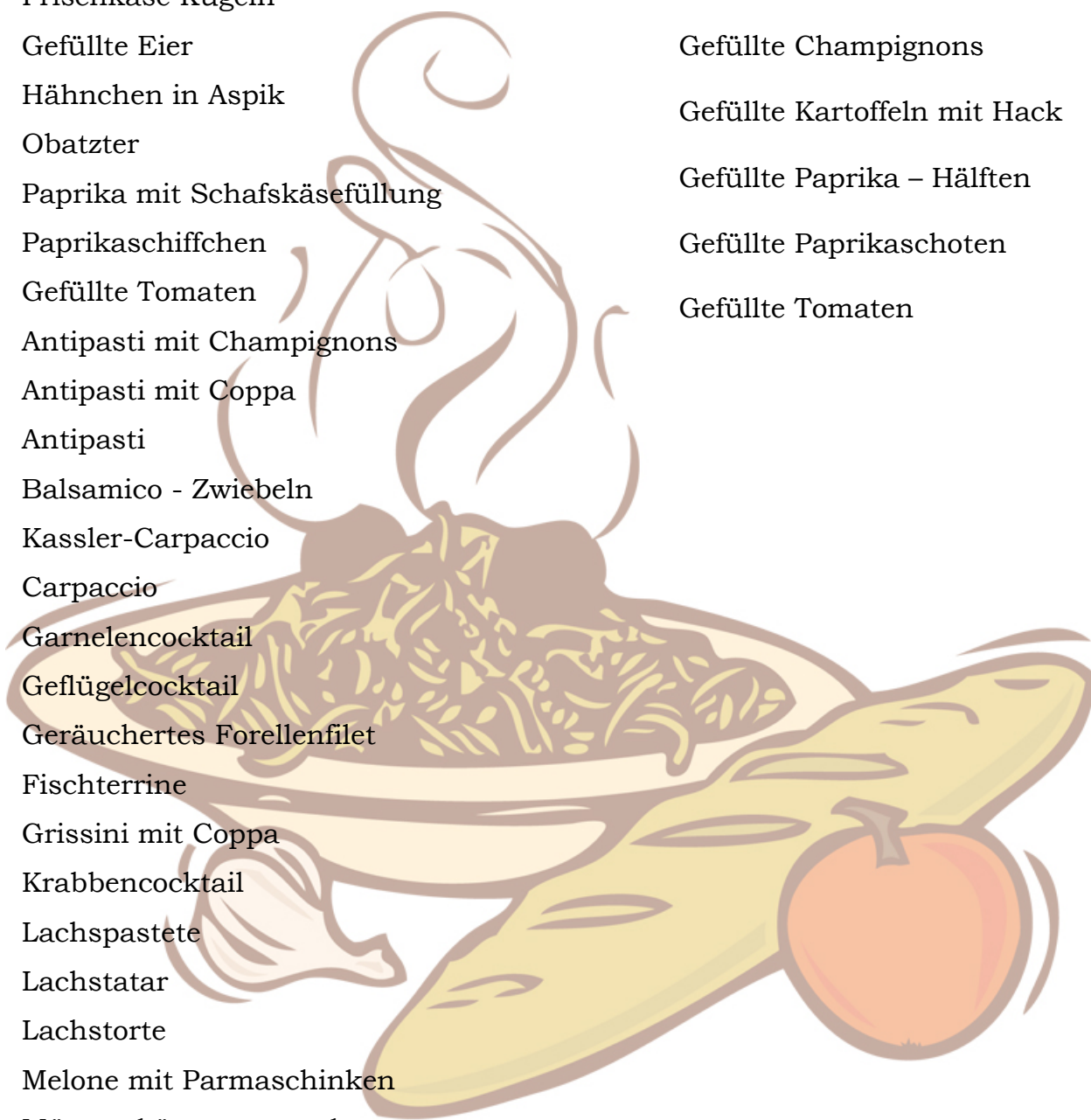
UTE´S MENÜ UND PARTYSERVICE

Kalte Vorspeisen

Eier auf Schinken
Frischkäse Kugeln
Gefüllte Eier
Hähnchen in Aspik
Obatzter
Paprika mit Schafskäsefüllung
Paprikaschiffchen
Gefüllte Tomaten
Antipasti mit Champignons
Antipasti mit Coppa
Antipasti
Balsamico - Zwiebeln
Kassler-Carpaccio
Carpaccio
Garnelencocktail
Geflügelcocktail
Geräuchertes Forellenfilet
Fischterrine
Grissini mit Coppa
Krabbencocktail
Lachspastete
Lachstatar
Lachstorte
Melone mit Parmaschinken
Münsterkäse angemacht
Parmaschinken Röllchen
Peperonata
Schinkenröllchen mit Spargel
Tomaten mit Mozzarella

Warme Vorspeisen

Albondigas en salsa de tomate
(Hackfleischklößchen)
Gefüllte Champignons
Gefüllte Kartoffeln mit Hack
Gefüllte Paprika – Hälften
Gefüllte Paprikaschoten
Gefüllte Tomaten



UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Dips

Aioli

Ajvar

Bärlauch - Remoulade

Basilikum-Dip

Dänische Remoulade

Französische Sauce

Grüne Soße

Guacamole

Kräuterbutter

Kräuterfrischkäse mit Radieschen

Limonenmayonnaise

Peperonisoße

Preiselbeer-Sahne

Remoulade

Schafskäsecreme

Teufelsoße

Tomatendip

Tomaten-Paprika-Sugo

Tzatziki



Auflauf, Gratin, Kartoffelkuchen

Auberginen - Zucchini – Auflauf

Blätterteig – Rouladen

Bratkartoffelaufwurf mit Schnitzel

Dibbelabbes

Elsässer Kartoffelaufwurf

Makkaroni – Auflauf

Pellkartoffel Auflauf

Pfannkuchen mit Hackfleisch

Lachs Lasagne

Lasagne



UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Pfannengerichte

Bauernpfanne
Chili con carne
Fleisch-Paprika-Pfanne
Jägertopf
Paella
Paprika – Lyoner – Pfanne
Pfundstopf
Räubertopf
Rotwein-Gulasch mit Butter-Spätzle
Saarländische Lyonerpfanne
Schaschliktopf
Zigeunertopf

Rinderbraten

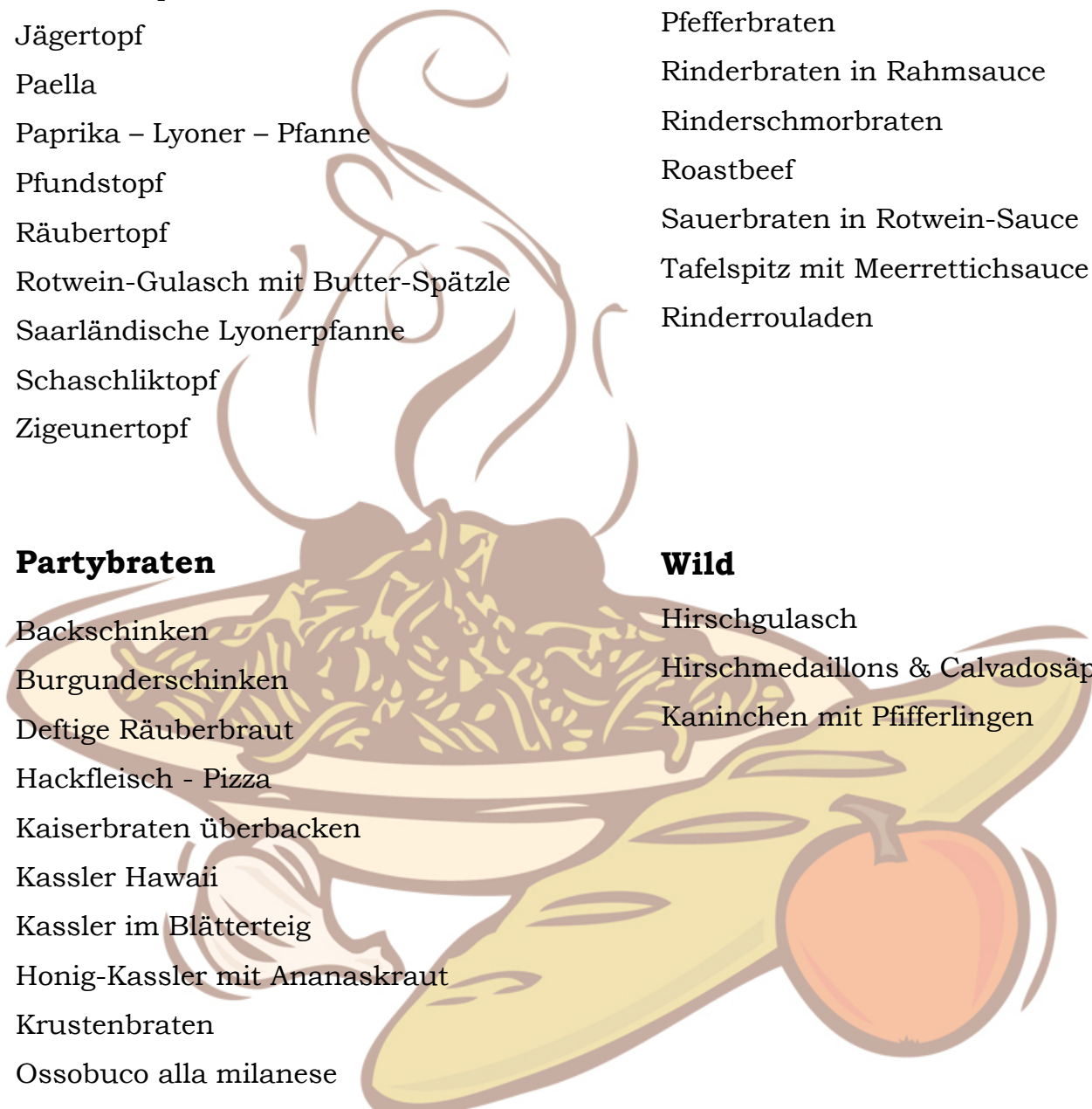
Burgunderbraten
Boeuf Bourguignon
Pfefferbraten
Rinderbraten in Rahmsauce
Rinderschmorbraten
Roastbeef
Sauerbraten in Rotwein-Sauce
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Rinderrouladen

Partybraten

Backschinken
Burgunderschinken
Deftige Räuberbraut
Hackfleisch - Pizza
Kaiserbraten überbacken
Kassler Hawaii
Kassler im Blätterteig
Honig-Kassler mit Ananaskraut
Krustenbraten
Ossobuco alla milanese
Putenbraten mit scharfer Soße
Schinkenkrustenbraten
Schweinshaxe

Wild

Hirschgulasch
Hirschmedaillons & Calvadosäpfel
Kaninchen mit Pfifferlingen



Filet, Schnitzel, Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Schwein

Mailänder Schnitzeltopf

Rahmgeschnetzeltes

Züricher Geschnetzeltes

Jägerschnitzel

Kleine Meerrettich-Schnitzel

Schweineschnitzel gefüllt

Pizza Schnitzel

Schweinefilet im Rindfleischmantel

Schweinefilet in Cognacrahm

Schweinefilet in Thymian Senfkruste

Schweinefilet in Parmesanhülle

Schweinefilet mit Nussfüllung

Schweinefilet mit Roquefort Käse

Schweinemedailon in Calvados

Schweinemedailon in Paprikasahne

Schweinemedallions überbacken

Schweinemedallions Zigeunerart

Schweineroulade mit Schafskäse

Chicken Nuggets

Hähnchenbrustfilets

Hähnchenfilets süß – sauer

Hähnchen mit Zwiebeln und Champignons

Lammkeule mit Knoblauch gespickt

Lammschnitzel in mediterraner Kräuterpanade

Piccata Milanese (Kalbsschnitzel)

Putenröllchen gefüllt mit Käse und Schinken in Paprikarahmsoße

Putengeschnetzeltes in Kräutermarinade

Putenschnitzelaufbau

Rumpsteak mit Sauerrahmsauce und grünem Pfeffer

Kentucky Steaks



Suppen und Eintöpfe

(Preise pro Person)



Broccolicremesuppe	3,50 €
Champignoncremesuppe	3,50 €
Spargelcremesuppe	4,00 €
Blumenkohlsuppe	3,50 €
Tomatensuppe	3,50 €
Hochzeitssuppe	4,00 €
Krabbencremesuppe	7,50 €
Hackfleischsuppe	6,00 €
Hexensuppe	6,00 €
Mitternachtssuppe	6,00 €
Chili con carne	7,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	6,50 €
Erbsensuppe	5,50 €
Linsensuppe	5,50 €
Bohneneintopf	5,50 €
Wirsingeintopf	5,50 €
Grünkohl mit Kassler	7,50 €
Bigos (Schlesischer Eintopf)	8,50 €

UTE´S MENÜ UND PARTYSERVICE

Salate

Amerikanischer Salat
Bohnensalat mit Speck
Chinakohl - Paprika - Salat
Curry Geflügelsalat
Curry - Reis - Salat
Eiersalat
Gemischter grüner Salat
Farmersalat
Feldsalat mit Speck
Feuriger Paprika Reissalat
Fisch Salat
Französischer Salat
Friséesalat mit lauwarmer Senfsoße
Geflügelsalat, pikant
Gurkensalat
Hähnchen Salat
Hirtensalat
Italienischer Salat
Kartoffelsalat mit Speck
Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Krautsalat
Käse Salami Salat
Mailänder Salat
Nizza Salat
Nudelsalat
Paprika Tomaten Salat
Reissalat
Salattorte
Schichtsalat
Schnittlauch Salat
Selleriesalat
Schweizer Wurstsalat
Spanischer Gemüsesalat
Tomatensalat
Waldorf - Salat
Zigeunersalat

Salatdressings

Hausdressing
Joghurtdressing
Essig - Öl - Dressing
French Dressing
Sauce Vinaigrette
Italian Dressing

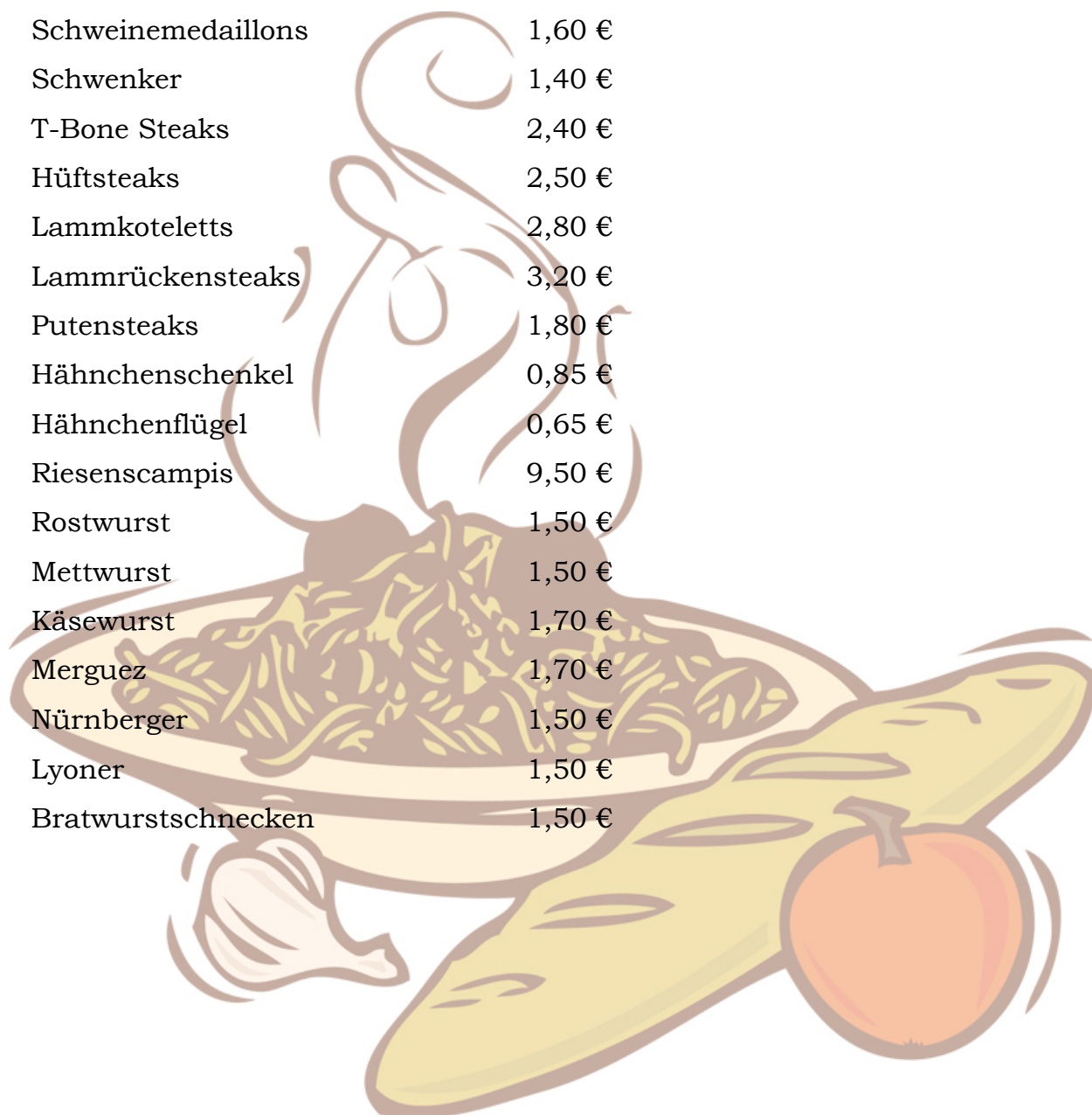


UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Auswahl Grillbüffets

(Preise pro 100 g)

Schweinerückensteak	1,50 €
Schweinemedallions	1,60 €
Schwenker	1,40 €
T-Bone Steaks	2,40 €
Hüftsteaks	2,50 €
Lammkoteletts	2,80 €
Lammrückensteaks	3,20 €
Putensteaks	1,80 €
Hähnchenschenkel	0,85 €
Hähnchenflügel	0,65 €
Riesenscampis	9,50 €
Rostwurst	1,50 €
Mettwurst	1,50 €
Käsewurst	1,70 €
Merguez	1,70 €
Nürnberger	1,50 €
Lyoner	1,50 €
Bratwurstschnecken	1,50 €



Nachspeisen

Ananas-Quark-Speise

Apfeltraum

Bayrische Creme

Cappuccino-Creme

Creme Brulée

Creme Caramel

Eierlikör Tiramisu

Erdbeer - Tiramisu

Erdbeercreme

Himbeertraum

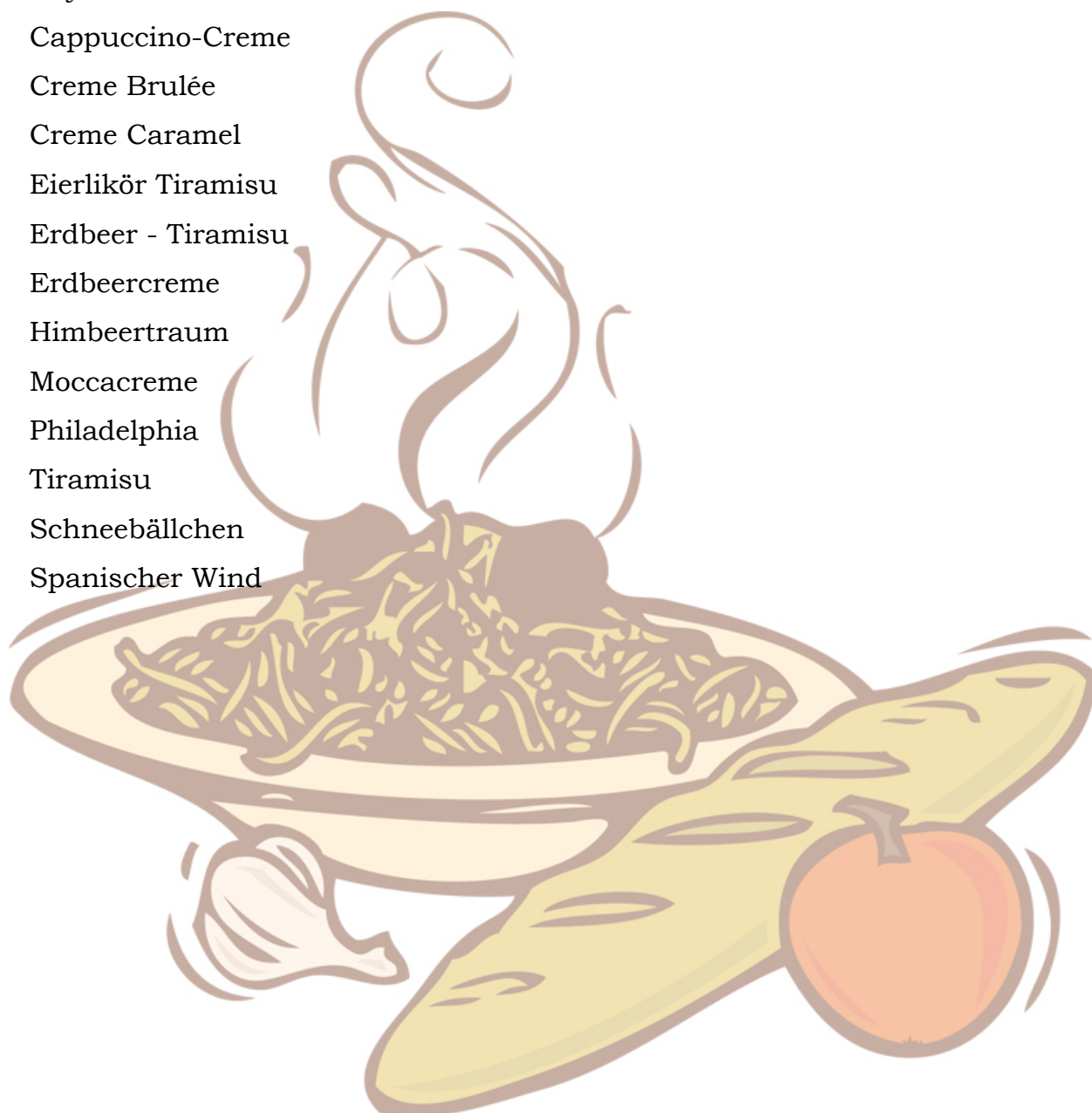
Moccacreme

Philadelphia

Tiramisu

Schneebällchen

Spanischer Wind



UTE'S MENÜ UND PARTYSERVICE

Geschirrverleih

Geschirr komplett (Menü oder Büffet)

Einfach Arcopal, weiß, incl. Bestecke 1,50 EUR/ Person

Kaffeegeschirr komplett

Einfach Arcopal weiß, incl. Bestecke 1,50 EUR/ Person

Geschirr spülen bei Komplettservice 2,00 EUR/ Person

