

Partyservice

BAUERNHOF
METZGEREI
JUNGINGER

*Partyservice
Wurst- und Fleisch-
Spezialitäten
für Genießer*

&

Jungingers „Scheune“

APARTHOTEL
& SCHEUNE

JUNGINGER

Hier finden Sie Ideen für Ihre Party:



Weitere Infos unter 07302-6780
oder im Internet unter
www.metzgerei-junginger.de bzw. www.hotel-junginger.de

Stand: Januar 2024

Feiern in Jungingers „Scheune“

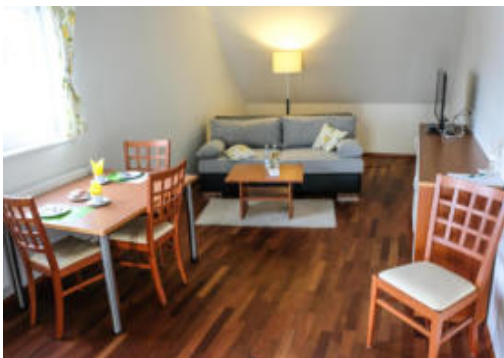
Stilvoll feiern in gemütlicher und geräumiger Atmosphäre:



- Unsere „Scheune“ bietet Platz für 30 bis 120 Personen.
- Genießen Sie kulinarische Leckereien aus unserer Metzgerei.
- Lassen Sie sich von uns und unserem Team rundum sorglos verwöhnen.
- Deko, Blumen, etc. übernehmen wir gerne für Sie.

Bringen Sie beste Laune und fröhliche Gäste mit!

Ihre Gäste können bei uns im Aparthotel übernachten:



*Ideal zum Sektempfang oder für Ihre Familienfeier:
Fingerfood, Snacks und Häppchen*

Kalte Snacks und Häppchen:

- *Brotschaschlik*
- *Canapees mit leckerem Belag aus Schinken, Käse und Fisch*
- *Microissants mit Jungingers „Luftgetrocknetem“*
- *Butterbrezeln, auch in Mini*
- *Melonen-Schinken-Spieße*
- *Käse-Früchte-Spieße*
- *Tomate-Mozzarella-Spieße*
- *Lachs-Garnelen-Spieße*
- *Rauchfleisch-Säckchen*
- *bunte Antipasti im Mini-Portionsglas*
- *Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat im Mini-Portionsglas*
- *Melone auf Ruccula und luftgetrocknetem Schinken im Mini-Portionsglas*
- *Antipasti-Spieße*
- *Käse-Oliven-Spieße*
- *Mini-Hackbällchen am Spieß*



Warme Snacks und Häppchen:

- *Schinken-Käse-Taschen*
- *Teigtörtchen mit Frikassee*
- *Mini-Zwiebelkuchen*
- *Mini-Törtchen mit diverser Füllung pikant oder vegetarisch*

Vegetarisch:

- *Griechische Teigtörtchen mit Blattspinat und Schafskäse*
- *Italienische Teigtörtchen mit eingelegten Tomaten, Bärlauch und Mozzarella*
- *Schwäbische Teigtörtchen mit Pfifferlingen, Ruccula, Tomaten und Käse*
- *Blätterteigtaschen vegetarisch gefüllt*

Kalte und warme Vorspeisen für jeden Anlass:

- Hochzeitsuppe aus Mini-Brätknödeln, Mini-Leberknödeln, Mini-Maultaschen, gebackenen Geigenknödel
- Rinderbrühe mit Lachsmaultaschen oder Pfifferlingmaultaschen
- Leberspätzlesuppe
- Cremesuppen (z.B. Kürbiscreme-, Brokkolicreme- oder Blumenkohlcremesuppe)
- Vegetarische Maultaschen



Natürlich erhalten Sie auch gerne kalte Platten für Ihre Feierlichkeit zu Hause:

- Fischspezialitäten
- Schinken-Rauchfleisch-Platten
- Hausmacherplatte
- Platte mit Hähnchenschenkeln
- Platte mit Hackbällchen oder kalten Schnitzeln
- Käseplatten
- Rostbeefplatte mit Sahnemeerrettich



Wir stellen Ihnen auch gerne ein buntes Salatbuffet aus unseren verschiedenen hausgemachten Salaten zusammen.

Zu allen Vorspeisen empfehlen wir Ihnen unsere frisch gebackenen Partysemmeln und Stangenbrot in verschiedenen Variationen

Warme Köstlichkeiten...

...vom Schwein:

- Toskanabraten vom Schweine-Hals mit Sommergemüse
- Haxen gepökelt und gegrillt
- Saftige Sparerips
- Gefüllter Schweinebauch
- Rollbraten gefüllt mit Kräuterbrät und Röstzwiebeln
- Hawaii-Braten gefüllt mit Schinken und Käse
- Filet gefüllt im Rauchfleischmantel
- Schweine-Medaillons auf Pilz-Lauch-Gemüse
- Spanferkel
- Kasslerhals gebraten
- Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- panierte Schnitzel oder Cordon bleu
- Schaschlikpfanne
- Schweinegulasch Szegediner Art



...vom Rind:

- Zarter Rinderbraten
- Sauer- oder Burgunderbraten
- Tafelspitz in feiner Meerrettichsoße
- Rindergeschnetzeltes mit Gemüse leicht scharf
- Saftiges Rindergulasch mit Gemüseeinlage
- gefüllte Rouladen
- Gulaschsuppe

...vom Kalb:

- Zarter Kalbsbraten
- Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Rahmsoße
- Kalbsröllchen italienisch gefüllt in Weißwein-Sahne-Soße
- Wiener Schnitzel
- Cordon bleu vom Kalb

...vom Lamm:

- *Lammkeule geschmort*
- *Lammhüften*



Geflügel:

- *Hähnchen, Hähnchenschenkel, Hähnchenbrüstchen*
- *Putenfilet gefüllt mit Kräuterbrät, Brokkoli und Karotten*
- *Putengeschnetzeltes mit Rahm-Champignons*
- *Geschnetzeltes mit Ananas und Pfirsich in Curry-Sahne-Soße*
- *Putenfilet gefüllt mit Kräuterbrät und Röstzwiebeln*
- *Putengulasch pikant mit Paprika, Bambussprossen und Morcheln*

Vegetarisch:

- *Gemüsestrudel mit Käsesoße*
- *Spinatstrudel mit Bärlauchsoße*
- *Krautstrudel mit scharfer Paprikasoße*
- *Teigtörtchen mit verschiedener Füllung*
- *Vegetarische Maultaschen gebraten mit Ei*
- *Vegetarische Maultaschen mit Käse überbacken*
- *Gemüselasagne*

Vegan:

- *veganes Chilli*
- *Sommergemüse*

Für die kleinen Gäste bieten wir

- *Leberkäse in verschiedenen Variationen*
- *Panierte Minischnitzel vom Schwein oder Pute*
- *Mini-Cordon bleu*
- *Hackbällchen*
- *Mini-Hähnchenkeulen*

Sonstiges

- *saftiges Wildgulasch mit Zwiebeln in Rotweinsauce*
- *Mini-Lachssteaks*

Unsere hausgemachten Beilagen sind unschlagbar dazu:

- Spätzle (auch mit Pesto oder Tomate)
- Semmelknödel oder Schwabenknödel
- Krautschupfnudeln
- Gemüsereis
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin mit und ohne Speck
- Kartoffelschiffchen mit Knoblauch und Kräutern
- gebratene Kartoffelgnocchis
- Pommes, Kroketteen oder Mandelbällchen (nur bei Feiern in unserem Haus!)
- buntes Sommergemüse aus Zucchini, Pilzen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten
- Klassisches Gemüse: z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Wirsing, Kohlrabi, Speckbohnenbündel



Desserts & Süßes:

Süßes Gebäck:

- Apfel- oder Nußschnecken
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Wallnuss-Schokoladen-Tarte
- Mini-Zitronentarte
- Safran-Sesam-Schnitte
- Erdbeer- oder Himbeerschnitten
- Käse- oder Zwetsch- oder Mohnkuchen
- Donauwellen
- Orangen-Ingwer-Törtchen
- Cheesecake
- Marzipantörtchen
- Törtchen mit Zitronen-Thymian-Creme
- Zitronen-Sahne-Schnitten
- Pfirsich-Sahne-Schnitten
- Nußbecken
- Apfel-Nuß-Schnecken

Süßes im Glas:

- Quark-Preiselbeer-Mousse
- Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Vanillemousse auf beschwipsten Äpfeln
- Panna-Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurt-Limetten-Mousse
- Bienenstich (mit caramelisierten Nüssen)
- Birne Helene (Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln)
- Käsekuchen
- Mousse mit gerösteten Nüssen



Natürlich servieren wir Ihnen in unserer „Scheune“ auch gerne Eis.

Für Fruchteliebhaber empfehlen wir einen knackigen Früchtesalat oder zur Sommerzeit auch marinierte Erdbeeren.

Für Ihre Grillfeier haben wir folgende Vorschläge:

Essen:

...vom Schwein:

- Halssteaks
- Rückensteaks
- Mariniertes Bauch
- Bärlauchsteaks
- Schlemmerröllchen
- Schnitzelspieße
- Filetspieße
- Allgäuer-Spieße

...vom Rind:

- Rostbraten mariniert
- Rinderhüftsteaks
- Rindfleischspieße

...vom Geflügel:

- Pute oder Hähnchen mariniert
- Putenspieße mit Datteln

...vom Lamm:

- Lammkeule mariniert
- Lammrücken mariniert
- Lammkotelett mariniert
- Lammhüfte mariniert

...Würstchen:

- Lammsbratwürste mit Oliven u. Feta
- Rote
- Weiße
- Schweinsbratwürste
- Toskanagriller
- Feuerlis
- Kalbsbratwurst mit Kräuterbutter
- Westernknacker
- Chorizogriller

...vegetarisch:

- Maiskolben
- Halloumikäse
- Vegetarische Maultaschen

Dazu empfehlen wir Ihnen:

...hausgemachte Dips:

- Bärlauchdipp
- Sweet-Chilli-Dipp
- Frischkäse
- Honig-Senf-Frischkäse
- Knoblauch-Kräuter-Dipp
- Mango-Pepper-Dipp

...Brot/Semmeln:

- Riesenweck
- Partysemeln (5 Sorten)

...passende Salate:

- *Kartoffelsalat*
- *Tomate Mozzarella*
- *Gurkensalat*
- *Nudelsalat mit Knoblauch*
- *Spaghettisalat*
- *Blattsalat*
- *Krautsalat mit Speck oder Paprika*
- *Karottensalat mit Apfel und Joghurt-Sahne*
- *Karottensalat pikant*
- *Rettich-Salat*
- *Griechischer Salat*
- *Bohnensalat*
- *Rote Beete*
- *Schichtsalat*
- *Schinken-Eier-Salat*
- *Matjessalat*
- *Rindfleischsalat*
- *Feldsalat*
- *Kuskussalat*
- *Reissalat*



Selbstverständlich erhalten Sie von uns auch leihweise außer Haus:

- *Geschirr, Besteck und Gläser*
- *Grill + Gas*

Preise auf Anfrage!

Buffetvorschläge kalt/warm:

Schwäbisches Menü:

Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen

*

zartes Spanferkel

Rindergeschnetzeltes (leicht scharf)

Miniputenschnitzel paniert

Schwabenknödel

Spätzle

Gemüseplatte

bunte Salatauswahl (3 Sorten)

*

Bienenstich im Glas

Käsevariationen

Minis am Baum (Pfefferbeißer, Scharfe Holzheimer)

Partysemmeln

*38,50€ pro Person *)*

*35,00€ pro Person **)*

Spanferkelvariation:

Knuspriges Spanferkel, Soße

Schwabenknödel

Krautschupfnudeln

Karotten-, Blumenkohl-, Rosenkohlgemüse

bunte Salatauswahl (3 Sorten)

*21,50€ pro Person *)*

*20,00€ pro Person **)*

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

„einfach lecker“:

gemischter Braten (Schweinehals, magerer Rinderbraten)

Spätzle

Blaukraut, Rosenkohlgemüse

Gurken-, Kartoffel- und Krautsalat mit buntem Paprika

20,50€ pro Person)*

*19,00€ pro Person**)*

Geburtstagsmenü:

*Gurkensalat, Tomate-Mozzarella,
bunter Blattsalat, gemischter Salat*

Rauchfleischsäckchen

Lachs-Frischkäse-Spieße

Kalbsröllchen in Weißwein-Sahne-Soße

Rinderbraten

Kartoffelgnocchis

Spätzle

Sommergemüse

Panna-Cotta mit Erdbeerspiegel

Birne Helene

36,80€ pro Person)*

*35,00€ pro Person**)*

**) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.*

****) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer*

Klassisches Menü:

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

*

zarter Rinderbraten

gefüllter Rollbraten vom Schweinehals

kleine Hähnchenschenkel

Spätzle, Kartoffelgratin

Gemüsevariation (je nach Jahreszeit)

Gurken-, Tomaten-, Karotten-, Kraut- und Blattsalat

*

Käsekuchen im Glas

*

Käseplatte, Partysemmeln

36,50€ pro Person*)

33,00€ pro Person**)

Scheunenmenü mit Pfiff:

Klare Rinderbrühe mit Pfifferling-Ruccula-Maultaschen

*

Lammkeule geschmort

Rinderbraten

Kartoffelschiffchen mit Knoblauchkräuter

Gemüseplatte

bunte Salatauswahl (3-4 Sorten)

*

Mousse von gerösteten Nüssen

Käseplatte, Partysemmeln

37,50€ pro Person*)

34,00€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Partyhit für Junge und Jungebliebene:

zum Sektempfang:

Mini-Törtchen mit Schinken-Käse-Füllung

Käse-Früchte-Spieße

Lachs-Frischkäse-Spieße

*

Mini-Lachssteaks

Kleine Fleischküchle

panierte Mini-Schnitzel mit Cornflakes-Panade

Hähnchenschenkel

*

Kartoffelsalat, Spagettisalat mit Garnelen,

Karottensalat, Blattsalat, Reissalat

*

Limettencreme

Früchtesalat

*

für später:

Käseplatte

Partysemmeln

37,50€ pro Person*)

34,50€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Italienisches Menü:

Melonen-Schinken-Spieße

*Antipasti (gegrillte Overginen, Zucchini, eingelegte Tomaten, gefüllt
Peperoni)*

Rauchfleischsäckchen mit Frischkäsefüllung

heißgeraucher Lachs mit Meerrettichsahne

Tomate Mozzarella

buntes Salatbuffet

Partysemmeln

*

Kalbsröllchen italienisch gefüllt in Weißweinsöße

Toskanabraten vom Schwein mit italienischem Gemüse

Chiabatta-Knödel

Pesto-Spätzle

*

Tiramisu

Törtchen mit Zitronen-Thymian-Creme

Käsevariation

Partysemmeln

48,00€ pro Person)*

*45,00€ pro Person**)*



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

**) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Frühlingsmenü:

Bunte Salatauswahl (z.B. Blatt-, Gurken-, Kartoffel-,
Rettich-, Karottensalat, Tomate-Mozzarella)

Lachs-Garnelen-Spieße

Mini-Croissants mit Jungingers luftgetrockneten Schinken

*

Lammkeule geschmort

Kalbsgeschnetztes mit frischen Champignons in Rahmsoße

Spätzle

Kartoffelvariation

Speckbohnenbündel

*

Bienenstich im Glas

Orangen-Ingwer-Trötchen

Käsevariation für später

44,00€ pro Person*)

40,00€ pro Person**)

Jungingers Menü:

Kartoffelcremesuppe mit Speckcroutons

*

zarter Rinderbraten

Rahmgeschnetztes von der Pute mit frischen Champignons

Spätzle

kleine Bratkartoffeln

Speckbohnenbündel

Brokkoli- und Blumenkohlgemüse

*

Kartoffel-, Blatt-, Gurken- und Tomatensalat

30,00€ pro Person*)

27,00€ pro Person**)

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Sommermenü

Bunte Salatauswahl mit frischen Salaten vom Markt
nach Wunsch (5Sorten)

*

Knusprig gebratene Lachssteaks

Zarte Hähnchenbrüstchen

Panierte Kalbsrückensteaks

Kartoffelschiffchen

Kräuterreis

Sommergemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Kräutern

*

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

Cheesecake-Törtchen

Käsevariation für später

35,00€ pro Person*)

32,00€ pro Person**)

Herbstmenü:

Kürbiscremesuppe mit Croutons

*

Schweine-Medaillons auf Pilz-Lauch-Gemüse

Burgunderbraten

Spätzle

Semmelknödel

*

Gurken-, Kraut-, Karotten-, Feldsalat, Rote Beete

*

Maripantörtchen

Birne Helene im Glas

34,00€ pro Person*)

31,00€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Wintermenü

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen nach Wahl

*

gefüllter Rollbraten vom Schweinehals

Sauerbraten

Schwabenknödel

Bartkartoffeln

Wirsinggemüse, Blaukraut

*

Feld-, Karotten-, Bohnensalat, Rote Beete

*

Schokomousse

Bienenstich im Glas

34,00€ pro Person*)

30,50€ pro Person**)

Grillmenü:

warm: Kartoffelschiffchen, Toskanagemüse

*

Kartoffel-, Gurken-, Blatt-, Karotten- und Spagettisalat mit Garnelen,

Tomate-Mozzarella, bunte Antipasti

*

Knoblauch-Kräuter-Dipp, Kräuterbutter,

Sweet-Chili-Fischkäse, Partysemeln

*

vom Grill:

Lachs im Buchenspan, Rinderhüftsteaks,

Schweinesteaks, Spieße bunt gemischt

Maiskolben, Halloumikäse

*

Dessert: Früchtesalat, Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

42,00€ pro Person*) (nur in der "Scheune")

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Grillmenü (indoor, bei schlechtem Wetter oder im Winter):

zum Sektempfang werden gereicht:
Canapees bunt gemischt mit Schinken,
Rauchfleisch, Salami, Käse

*

Kartoffelsalat, Gurkensalat,
bunter Blattsalat, Karottensalat
Spagettisalat mit Garnelen
Tomate-Mozzarella
Knoblauch-Kräuter-Dipp
Sweet-Chili-Frischkäse
Kräuterbutter
dazu: Partysemmeln

*

aus der Warmtheke:
gegrillte Lachssteaks
Putenspieße mit Datteln im Speckmantel
panierte Kalbsrückenschnitzel
Filetspieße

*

Kartoffelschiffchen mit Knoblauch und Thymian
buntes Sommergemüse

*

Früchtesalat
Tiramisu
Käsekuchen im Glas

*

Käse-Früchte-Platte
Partysemmeln

47,00€ pro Person*) (nur in der "Scheune")

*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Hochzeitsmenü I:

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen

*

Rinderbraten

Schweine-Medaillons auf Pilz-Lauch-Gemüse

panierte Kalbsrückensteaks

Spätzle

kleine Petersilienkartoffeln

Kroketten

Speckbohnenbündel

Brokkoligemüse

*

bunter Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat,

Tomatensalat, Rettichsalat, rote Beete

*

Früchtesalat

Mousse mit gerösteten Nüssen

Orangen-Ingwer-Törtchen

*

Käseplatte

Partysemmeln

44,50€ pro Person)*

*41,50€ pro Person**)*



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

**) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Hochzeitsmenü II:

zum Sektempfang:
Käse-Früchte-Spieße
Lachs-Frischkäse-Spieße
Griechische Teigtörtchen
*

Rinderbrühe mit Mini-Maultaschen,
Mini-Leberknödel, Mini-Brätknödel
und gebackenen Geigenknödeln
*

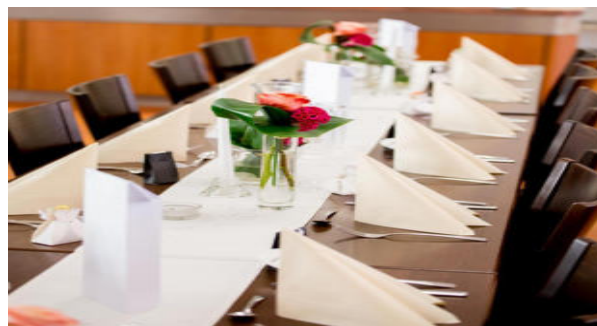
zartes Spanferkel
Rinderbraten
Lachssteaks
Semmelknödel, Spätzle, Kroketten
buntes Sommergemüse
*

Kartoffelsalat , Gurkensalat,
Karottensalat, bunter Blattsalat
*

Obstsalat
Schokomousse
*

Käseplatte
Partysemmeln

52,00€ pro Person) (nur in der "Scheune")*



**) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.*

Bayrisch mal anders:

als Gaumenschmaus vorab:
„Holzbrettle“ mit Viererlei:
Griebenschmalz, Obazda,
Peppadew-Frischkäse
Kräuterfrischkäse
Stangenbrot

*

Kartoffelsalat
bunter Blattsalat
Gurkensalat
Karottensalat

Krautsalat mit Speck und Kümmel

*

gegrillte Sparerips
Hänchenschenkel
Rinderbraten
Semmelknödel
Krautschupfnudeln

*

Käseplatte
Minis am Baum
Partysemmeln

31,00€ pro Person*)
28,50€ pro Person**)



*) in der „Scheune“ (ab 30 Erwachsene), zzgl. der gesetzlichen MwSt.

***) außer Haus (ab 30 Erwachsene) zzgl. der gesetzlichen MwSt. Für die Lieferung/Abholung und Bedienung am Buffet berechnen wir 40€ pro Stunde zzgl. MwSt. sowie eine Anfahrtspauschale je nach Kilometer

Notizen:

Name:

Anschrift:

Telefon:

Datum:

Veranstaltungsort:

Personenzahl:

Anlass:

Menü:

Geschirr:

Lieferung

