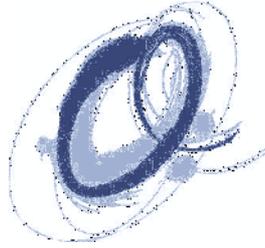


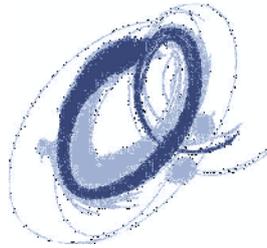
Liebe Gäste, wie schön, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben!

Vorab einige wichtige Antworten auf oft gestellte Fragen:

Beginn	<p>Fangen Sie früher an ! Die Stunden werden fliegen ! Bei weiten Anreisen der Gäste zumal an einem Freitag etwas später, sonst auch gerne etwas früher. Planen Sie für einen Empfang mindestens ½ Stunde, besser 1 Stunde ein, die Gäste werden es Ihnen danken. Sollte es etwas länger gehen oder möchten Sie noch jeden einzelnen vorstellen, so bieten wir gerne kleine „Lecka-Bissen“ aus der Hand an um den Gästen den knurrenden Magen zu ersparen.</p>
Einzelne Tische oder Tafel	<p>Eine Tafel - ideal für kleinere Feierlichkeiten für max. 30 Gäste. Bei mehr Personen eignen sich runde Tische für 6 bis 12 Pers.</p>
Platzierung der Gäste	<p>bei kleineren Feiern ist es noch üblich die Gäste auch per Platzkarte zu setzen. Bei größeren Feiern hängt man eine Tischordnung aus und der Gast findet seinen Platz an Tisch 1 oder am Tisch „Familie“, „Tischtennis“ oder „Freiburg“. Am Tisch selbst hat er freie Platzwahl.</p>
Dekoration	<p>Tischwäsche ist in den Farben weiß, champagner- und gelb möglich. Auch ist es möglich Farbkombinationen zu wählen, z.B. weiß/gelb oder gelb/blau, weiß/rot. <u>Blau-weiß ist nicht vorhanden !</u> Die passende Blumendekoration stimmen wir gemeinsam darauf ab. Der Preis pro Blumengesteck liegt je nach Aufwand bei 20 € - 35 €. Kerzenständer empfehlen wir entweder Windlichter, 3er oder 5er Leuchter abhängig von der Tischgröße und dem Anlass. Auch die Kerzenfarbe kann angepasst werden.</p>
Menü oder Büffet	<p>Ein Menü hat immer einen festlicheren Charakter, ein Büffet fördert die Kommunikation Ihrer Gäste. Sehr beliebt ist eine Kombination von beidem: Z. B. eine servierte Vorspeise oder Suppe, anschließend wählen Ihre Gäste den Hauptgang und das Dessert am Büffet.</p>
Wein	<p>Grundsätzlich ist Wein immer empfehlenswert, auch wenn Sie absoluter Biertrinker sind! Die Weingläser und der Weinservice heben jede Veranstaltung. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen. Ob Sie nur einen Wein, einen Rot- und Weißwein, zu jedem Gang einen anderen Wein, oder nur auf Wunsch ein Glas Wein anbieten, in der Auswahl beraten wir Sie gern; unsere Weinkarte bietet eine entsprechende Auswahl.</p>



Mineralwasser	Setzen wir heute bei den allermeisten Veranstaltungen als Gourmetflasche auf dem Tisch ein, Ihre Gäste können sich selbst bedienen. Zur Auswahl steht „Feinperlig“, „Medium“ oder „Still“. Auch Apfelschorle bietet sich hier vor allem in den Sommermonaten an.
Kuchen	Kuchen und Torten in großer Auswahl. Gern stellen wir Ihnen ein Kuchenbuffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Der „Hingucker“ - festliche Torten für jeden Anlass. Lassen Sie uns über Ihre Wünsche sprechen! Grundsätzlich kommt der Kuchen zu Ihnen oder Sie und Ihre Gäste kommen zu Kuchen ?!
Mitternachtsimbiss	Süß oder herzhaft? Hier reicht das Angebot von der süßen Torte über zünftige Käse- und Wurstplatten bis hin zur klassischen Mitternachtssuppe oder der „Currywurst“.
Menükarten	Ihre persönliche Speisenfolge erstellen und drucken wir Ihnen auf Wunsch auf hauseigenem Papier. Hierfür kalkulieren wir pauschal 20,-€. Alternativ ist der Druck über unsere Druckerei - unabhängig von der Personenzahl, im Kleinformat, vierseitig, farbig, 95 €, im Großformat (DIN A5), 135 € - möglich.
Musik & Show	<p>Es darf getanzt werden! Als Untermalung oder zum Tanzen – ob Livemusik, Solisten oder DJ - gern stellen wir zu unseren langjährigen Partnern einen Kontakt her.</p> <p>Für eine besondere Feier gibt es auch besondere Attraktionen: Von einem Feuerwerk mit begleitender Musik, dem Bann eines Zauberkünstlers, einem waghalsigen Akrobalen, einem Stimmenimitator und, und, und ...</p> <p>Möglichkeiten gibt es viele, wir beraten Sie gerne!</p>
Service	<p>Wir bedienen Sie gerne ! Sehr gerne !</p> <p>Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir ab 1.00 Uhr nachts eine zusätzliche Servicepauschale je Servicemitarbeiter von 50,- €/ Stunde erheben. Sie können bis max. 3 Uhr bei uns feiern, sofern wir dies vereinbart haben.</p>
Alles festhalten	Gerne empfehlen wir Ihnen eine Ihre persönliche Feier beratenden Fotografen, der Ihnen oder Ihren Gästen später auch die Fotos digital oder analog als Bildband präsentieren – alles ist möglich !
Gastgeschenke	Gerne stellen wir für Sie auch entsprechende Gastgeschenke zusammen: z.B. eine „rieSENFreude“ oder Süße individuelle Pralinen mit Ihrem Anlaß – in unserer Feinkostschmiede gibt es dazu Ideen – hereinspaziert



Büffets „Kalte JAHRESZEIT“ ab 30 Personen

„Unser Jahresabschluß“: 49,50 € / Person

vom Büffet:

Palatschinken vom Rauchlachs mit Meerrettichlandrahm

Schwarzbrot, Meerrettichlandram

Feldsalat in Speck-Sahne oder Himbeeressig dressing

Kleine Gläschen Mozzarella-Mango Cashewkerne vom Grill und Black-Tiger-Garnelen

Brot, Butter, Schmalz, Feigen-Mango-Dip

*

Fröndenberger Poularde „Ruhrtal“ mit Senf und Zwiebeln gefüllt,

Estragon-Rahmsauce, Kartoffelnudeln

und

Rinderbraten aus dem Ofen – rosa geschmort –

Sauce zum Niederknien, Kartoffelgratin, Böhnchen

*

Gläschen: Zimtcreme mit Pflaumen, Schokoladenmousse Mangomark,

Kleine „Eisgläschen“ aus dem Schrank

Ein tolles Jahr geht zu Ende: 67 € / Person

vom Büffet:

Stremellachs im ganzen (ohne Gräten), dazu kleine Reibekuchen,

Schwarzbrot, Meerrettichlandram

Hirschschinken mit Melonenkugeln in Portwein mariniert

Ziegenfrischkäse -geflämmt - mit Feigen und Walnüssen

Endiviensalat in Kartoffeldressing

*

Overkamps Gänsebraten aus dem Ofen

(auf Wunsch ohne Knochen), Bratapfel, lecksa Sauce

Apfelrotkohl, Rosenkohl

und

Die Spitzen vom Rinderfilet „STROGANOW“ – Art

Spätzle aus der Pfanne

*

Eistorte „ Jahresende“ – dekoriert

mit Pflaumenröster warm oder frischen Früchten



Vorspeisen

Dorstener Ziegenfrischkäse mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Matjesvariationen mit verschiedenen Saucen und Garnituren
Charantismelone mit Westfälischem Knochenschinken
Baumüllers geräucherte Forellenfilets mit Rotkäppchens Landrahm
Palatschinken von Baumüllers geräuchertem Lachs mit Rotkäppchens Landrahm
Lauwarme Lauchtorte mit Kräuterquark
Feldsalat mit Specksahnedressing und Brotwürfeln
Apfel-Lauch-Salat

ORZO

(Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten) serviert: 7,95 €

oder

(Süppchen von der Westfälischen Ananas, der Steckrübe, mit Streifen von Mettwurst) serviert: 7,95

€

oder

(Lauchcremesüppchen mit Flusskrebsschwänzen) serviert 9,95 €

ORZO

Züricher Geschnetzeltes von der Fröndenberger Poulardenbrust
mit hausgemachten Spätzlen

und

Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmsauerkraut,
glasierten Apfelspalten aus der Pfanne, Dampfkartoffeln

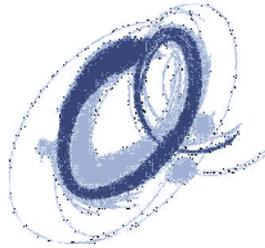
und

Leicht geräuchertes Schweinefilet mit Rübenkrautsauce
auf Dicken Bohnen in Rahm (oder Steckrübenpüree), Nusskartoffeln

ORZO

Westfälische Stippmilch mit Beerengrütze
Pumpnickelmousse mit passierten Früchten
Grießflammerie mit frischen Pflaumen
Westfälische Käsereien mit Pumpnickel

ab 30 Personen - € 54,- = (ohne Suppe)



Rustikale Vorschläge

Büffet Rustikal 1 ab 15 Personen **34,95 € pro Person**

Westfälische Kartoffelsuppe,
Matjesvariationen mit Schwarzbrot, Brotbüffet und Butter, Kräuterquark

oder

Dortmunder Rosenkranz und gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln, frischer Rahmwirsing

oder

Rote Grütze mit Vanillesauce

Büffet Rustikal 2 ab 15 Personen **39,95 € pro Person**

Pikante Gulaschsuppe,
Westfälisches Wurstbrett mit hausgemachten
Spezialitäten- Leber-, Blut-, lufttrockene Mettwurst,
Westfälischer Knochenschinken, Sülze vom Eisbein, Overkamps Tafelspitzsülze,
Zwiebelmett, rustikaler Brotkorb und Butter,
kleine Brat- und Essigrollmöpfe, hausgemachter Kartoffelsalat

oder

Schokoladenpudding mit Rumrosinen oder Herrencreme

Büffet Rustikal 3 „ Dortmund - Büffet “ ab 15 Personen **36,95 € pro Person**

Kleine Salzkuchen mit Käse, frischem Mett, Schwartemagen,

oder

Dortmunder Pfefferpotthast
mit Gurken, Bohnensalat, Rote Beete und Salzkartoffeln

oder

Pumpenickelcreme, Grießflammerie mit Himbeersauce /Pflaumenröster

Büffet Rustikal 4 ab 20 Personen **39,95 € pro Person**

Warme Lauchtorte, Reibekuchen mit Apfelmus
Kartoffelrahmsuppe

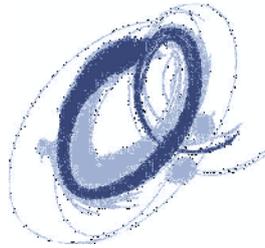
oder

Zur Auswahl je nach Gästezahl:

- westfälischer Rosenkranz mit Wirsing und Bratkartoffeln,
- Garniertes Sauerkraut mit kleinen Eisbeinen, Mettwurst, gebratene Blutwurst,
 - Gebackener Schinken mit Sahnepüree
 - Heringstipp mit kleinen Pellkartoffelchen

oder

Käseplatte mit Brotkorb und Butter
Pumpenickelcreme, Karamellcreme



Büffetvorschlag 5

ab 30 Personen
39,50 € pro Person

Verschiedene Blattsalate mit Dressings,
dazu warme Poulardenbrust,
Matjesvariationen und Baumüllers Forellenfilets
mit entsprechenden Saucen,
Stangenbrot, Minibrötchen und Butter



„Züricher Geschnetzeltes“

von der Fröndenberger Poulardenbrust
mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle,
und

„Peffersack“

gefüllter Schweinenacknbraten in leichter Peffersauce,
Böhnchen, Broccoli und Möhren, Kartoffelgratin



Rote Grütze mit Vanillesauce,
Mousse au chocolat

Büffetvorschlag 6

ab 30 Personen
49,50€ pro Person

Feldsalat oder Spinatsalat (je nach Jahreszeit) mit Specksahnedressing,
Matjesvariationen mit entsprechenden Saucen,
Charantaismelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Verschiedene Brotsorten und Butter



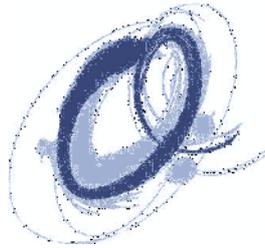
Fröndenberger Poulardenbrust

mit Spinat gefüllt auf Morchelrahm,
und

und geschmorter **Tafelspitz „Esterhazy“** mit Burgundersauce,
frische Marktgemüse und Kartoffelgratin, Nusskartoffeln



Rote Grütze mit Vanillesauce,
Karamelcreme mit Früchten



Büffetvorschlag 7

ab 60 Personen
58,-€ pro Person

Fischvorspeise mit ganzem Stremellachs von Bäumüller,
frischen Nordseekrabben und Eismeer-Shrimps mit entsprechenden Saucen,
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomaten und Gartenkräuterpesto,
frische Blattsalate mit diversen Dressings,
Brotkorb und Butter



Zarte Putenbrust aus dem Ofen in Orangensauce,

Geschmorter **Tafelspitz "Esterhazy"** in Burgundersauce,

und **Schweinefiletspitzen** in Champignonrahm mit grünem Pfeffer,
feine Speckböhnchen, Broccoli und Möhregemüse
Spätzle, Rösti und Kartoffelgratin



Käseauswahl

Marktfrischer Obstsalat mit Vanillerahmeis,
Unser braunes Mousse au chocolat, Joghurtgelee mit Mangosauce

Büffetvorschlag 8

ab 30 Personen
59,- € pro Person

Matjes "Nelson" auf Apfelscheibe,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomaten und Gartenkräuterpesto,
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
dazu Shrimps und Schinken- Käsestreifen,
Brotkorb und Butter



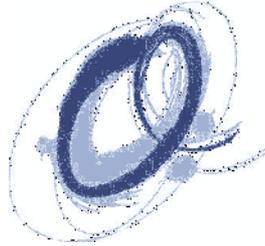
Overkamps Enten aus dem Ofen,
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Morchelrahmsauce,
frischen Gemüsen und hausgemachten Spätzle



Käseauswahl

Marktfrischer Obstsalat, Bayerische Creme,



Büffetvorschlag 9

ab 50 Personen
62,- € pro Person

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken,
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Fischvorspeisen mit frischen Nordseekrabben, Shrimps,
Baumüllers Räucherlachs und Forellenfilet,
Overkamps Fischterrinen, Lachssülze mit Kräutersauce,
Sahnemeerrettich, Cocktailsauce und Vinaigrette
Stangenbrot, Partybrötchen und Butter

Schweinelenochen in leichter Pfefferrahmsauce und
und

Sauerländer Lammkeule aus dem Ofen
mit Thymiansauce, frische Marktgemüse,
Spätzle und Kartoffelroulade

Käseauswahl

Joghurt- Gelee mit Mangosauce,
Beerenfrüchte mit Westfälischer Stippmilch (Saison !)

Büffetvorschlag 10

ab 40 Personen
69,- € pro Person

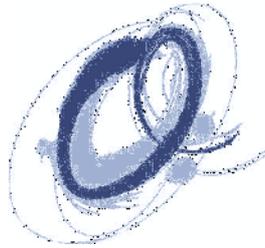
Ganzer Salm (ohne Gräten) im Ganzen geräuchert,
Gebeizter Lachs in Scheiben
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce, kleine Reibekuchen
Shrimps und Krabben mit Sauce Vinaigrette und Cocktailsauce,
Matjes in verschiedenen Variationen,
frische Blattsalate mit Dressing,
Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Verschiedene Brotsorten mit Butter,

Kalbshaxenbraten am Tisch tranchiert mit Rahmsauce
und

die Spitzen vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen (Saison !),
(oder italienisch mit grünen Bandnudeln und gratiniertem Gemüse)
frische Marktgemüse und unser Kartoffelgratin sowie hausgemachte Spätzle

Braunes und Weißes Schokoladenmousse im Saucenspiegel

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis



Büffetvorschlag 11

ab 40 Personen
68,- € pro Person

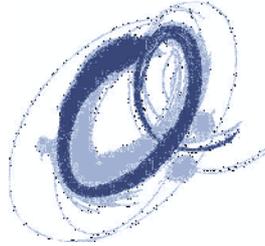
Baumüllers Räucherlachs, Forellenfilet,
eingelegte Garnelenschwänze,
Shrimps, Krabben und entsprechende Saucen,
Brotkorb und Butter
frische Salate mit verschiedenen Dressings,
Melone mit Westfälischem Knochenschinken,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomate und Basilikumpesto,
Roastbeef "rosa" gebraten mit Remouladensauce
RSB
Die Spitzen vom Rinderfilet nach „Stroganoff-Art“,
und
Schweinelendchen in Pfifferlingsrahm (Saison !)
und hausgemachte Spätzle, Nusskartoffeln
RSB
Erdbeeren -satt- mit Vanillerahmeis, (nur Saison !)
Bayerische Creme,
Rote Grütze

Büffetvorschlag 12 „Im Wald und auf der Heide“

ab 30 Personen
68,- € pro Person

Lauwarme Lauchtorte
Feldsalat mit Specksahnedressing und Brotcroustons,
Unsere Ententerrine mit Cumberland sauce und Waldorfsalat,
Baumüllers Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Brotkorb und Butter
RSB
Forellencremesüppchen
RSB
Schweinelendchen in Steinpilzsauce,

Rehkeule aus dem Ofen in Preiselbeersahnesauce,
Marktgemüse und Haselnussspätzle,
Kartoffelnudeln
RSB
Grießpudding mit eingelegten Pflaumen
Moccaparfait mit warmen Kirschen
kleine Waffelherzen mit Sahne



Büffetvorschlag 13

ab 40 Personen
68,- € pro Person

Feldsalat mit Speck- Sahne-Dressing und gerösteten Brotwürfeln,
Scheiben von der Entenbrust rosa gebraten,
Cumberland Sauce, fruchtiger Apfel-Lauch-Salat,
Baumüllers gebeizter Lachs mit Honig-Dill- Senfsauce,
Leichter Geflügelsalat in der Ananas,
Brotvariation und Butter

ORNO

Roastbeef „rosa“ am Tisch aufgeschnitten

Wildschweinkeule aus dem Ofen mit Steinpilzen,
gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren, frische Gemüse,
hausgemachte Spätzle aus der Pfanne und Mandelbällchen

ORNO

Welfenspeise, Herrencreme, Yoghurtgelee
mit frischen Früchten und deren Saucen

Büffetvorschlag 14

ab 60 Personen
72,- € pro Person

zum Empfang: warme „Lecker-Bissen“ z. B.

Lachsforelle mit Blattspinat im Blätterteig,
Garnelenschwänze mit Knoblauchdip,

Pflaumen im Speckmantel, Minipizzen, Gefüllte Chilischoten, Frühlingsrollen,
Lauchkuchen, Spinat und Frischkäse im Backteig,

ORNO

Gedünstete Salmtranche mit Kräutersauce, Matjesvariationen,
frische Blattsalate mit entsprechenden Dressings,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomate und Gartenkräuterpesto,
Melone mit Westfälischem Knochenschinken,

Brotkorb und Butter

ORNO

Roastbeef "rosa" gebraten

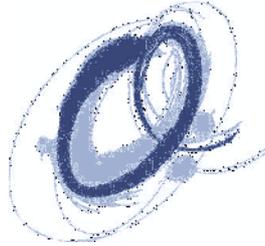
mit Sauce béarnaise, frische Gemüse und Kartoffelgratin,

Schweinefiletspitzen mit Champignons und grünem Pfeffer in Rahmsauce,

Kalbshaxenbraten mit Rahmsauce, Gemüse, Kartoffelgratin

ORNO

Obstsalat mit Vanillerahmeis, Bayerische Creme mit Früchten,
Mousse au chocolat, Käse vom Brett



Büffetvorschlag 15

ab 30 Personen
74 € pro Person

Wir servieren:

Vorspeisenteller bestehend aus:

Overkamps Tafelspitzsülze mit grüner Kräutersauce,
leichte Fischterrinerie mit Safran,
Barberie-Entenbrust leicht angeräuchert mit Cumberland sauce,
verschiedene Blattsalate, Brot und Butter

ORNO

Steinpilzconsommé mit Käsestange (serviert)

ORNO

Vom Büffet:

Rinderfiletbraten am Tisch aufgeschnitten, Rotweinschalottensauce,
Kartoffelplätzchen und Bohnenbündchen

und

Fischragout von Edelfischen mit tournierten Gemüsen, wilder Reis

ORNO

Caramelcreme mit Früchten,
Pumpnickelcreme mit Himbeeren, Bayerische Creme

Büffetvorschlag 16

ab 20 Personen
72,50 € pro Person

Vom Büffet:

Crevettencocktail mit Scheiben der Avocado,
Garnelenschwänze in Knoblauchdipp,
Unsere Tafelspitzsülze mit grüner Kräutersauce,
Baumüllers Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
Frische Reibekuchen aus der Pfanne,
Feldsalat mit Speck und Brotwürfeln

ORNO

Wir servieren: klares Zwiebel-süppchen mit Rotweinschalotten

ORNO

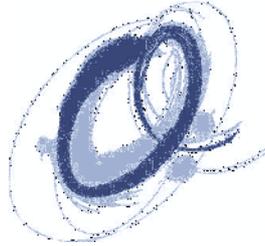
Fröndenberger Entenbrust

gefüllt mit Orangen und Morcheln,
Grand Manier- Sauce, Schupfnudeln

ORNO

Vom Büffet:

Unser braunes und weißes Schokoladenmousse, frischer Obstsalat mit
Walnusseis und Marsalasabayon am Tisch aufgeschlagen



Büffetvorschlag 17

„Eine Italienische Nacht „
ab 60 Personen
74,- € pro Person (o. Getränke)

Wir empfangen Sie in unserem Foyer
mit Grissinistangen umwickelt mit Parmaschinken,
kleine Pizzatecken, Bruscettas, gebackenen Garnelen

dazu empfehlen wir Ihnen unseren Prosecco Spumante von Oligo
und einen Martinicocktail mit Olive

Vom Büffet:

Charantaismelone mit Parmaschinken,
Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrockneten Tomaten
oder Carpaccio von der gekochten Kalbszunge mit Balsamico mariniert
Vitello Tonato (Kalbfleisch in Thunfischsauce),
Terrine vom Kalbsbäckchen, Garnelenschwänze mit Aioli
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum,
eingelegte Pepperoni, Kirschtomaten und Oliven gefüllt mit Frischkäse,
Oliven gefüllt mit Mandeln, Zucchini- und Auberginescheiben
sowie Paprika vom Grill und eingelegt, marinierte Balsamzwiebeln
Ciabatta mit Oliven und Aiolisauce

☪☪☪

(Hauptgänge zur Auswahl je nach Personenzahl)

Piccata von der Poulardenbrust mit Tomatenkräutersauce,
grünen Bandnudeln und gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben,

-Rinderfiletbraten in Olivensauce, Polenta

Saltimbocca, ein mit Parmaschinken und Salbei gefülltes Kalbschnitzel

-Kalbshaxe aus dem Ofen „Osso bucco“

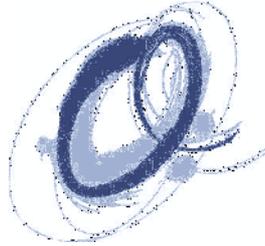
mit gebackenen Gemüsen

Rinderfiletspitzen „italienisch“ mit Gemüsen und Parmesan überbacken

☪☪☪

Tiramisu, Panna Cotta, Mascarpone Schaum,
Frische Früchte mit Walnusseis und Marsalasabayonne
Italienische Käseplatte

im Anschluss empfehlen wir Ihnen unsere Trester mit Espresso
und Cappuccino sowie feinem italienischem Gebäck



Büffetvorschlag 18

„Kommt Ihnen das auch spanisch vor?“

ab 60 Personen

59,- € pro Person (o. Getränke)

Reserva Serrano mit Charantaismelone
Lomo Curado - Schweinelende hauchdünn geschnitten
Queso Cabra Murado - Ziegenkäse mit Tomaten
Chorizo auf Rucola
Oliven gefüllt mit Knoblauch, Sardellen, Zitronenpaste
Zwiebeln und Paprika gegrillt und eingelegt
Paprika und Tomaten gefüllt mit Frischkäse gefüllt
Paprika gefüllt mit Meeresfrüchten
Schwarze Oliven und Champignons eingelegt
dazu Nussbrot und Weißbrot, Stangenbrot und Aioli

*

Die Bunte und berühmte Paella
„Polo en Pepitoria“ - Geschmortes Huhn in Weißweinsauce
mit Mandeln, Kartoffelpüree
Rotbarbenfilets vom Grill auf andalusischem Gemüseintopf
mit kleinen Kartoffeln in Meersalz

*

Karamelpudding mit Orangen
Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme gefüllt
Biskuitrolle mit Rumcremefüllung
Mokkaschichtkuchen
Mandelschichtkuchen
Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt
Fruchtpürees und gebratene Bananen

Gerne stehen wir Ihnen auch bei den „Themenbüffets“, bei der Dekoration der Tische, des Raumes, sowie zur Auswahl der passenden Musik, beratend zur Seite.