



Fleischgerichte pro Person

Ab 8 Personen

Prager Schinken € 15,00

Burgunderschinken im Brotteig
Bayerisch Kraut oder Speckkartoffelsalat

Kasseler in Blätterteig € 15,00

Amerikanischer Krautsalat
Remouladensauce

Schweinefilet in Blätterteig € 16,00

Schweinefilet mit feinen Kräutern in Blätterteig
bunter Sommersalat mit Dressing

Jungschweinrücken € 14,00

Jungschweinerücken mit kroscher Schwarte
knackiger Weißkohlsalat
Sauce und Baguettebrot

Kronshagener Grillschinken € 14,00

Krustenbraten heiß aus dem Ofen
Bayerisch Kraut
Sauce
Baguettebrot

Grillhaxe € 15,00

bayerisch Kraut
Baguette

Fleischkäse (bayerischer Leberkäse) - *ab 5 Personen* € 12,00

Bayerisch Kraut
Baguettebrot und Senf

Ratsherrenfilet - *ab 8 Personen* € 17,00

Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sauce Hollandaise
gemischtes Sommergemüse und Salzkartoffel

Kasselerbraten - *ab 6 Personen* € 14,00

Sauerkraut, Baguettebrot, Sauce



Schweinefilet Christine - ab 6 Personen - Schweinefilet überbacken mit Zwiebeln, Tomaten, Champions, und Creme Fraîche in Auflaufform mit Wild- und Langkornreis	€ 17,50
Grünkohl nach Holsteiner Art (Saisonartikel) - ab 6 Personen Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln	€ 19,00
Chili con Carne - ab 8 Personen Mexikanisches Bohnengericht mit Rindfleisch und Baguettebrot	€ 8,00
Holsteiner Rübenmus - ab 6 Personen Rübenmus mit Kasseler und Kochwurst	€ 15,00
Gyros - ab 8 Personen mit Krautsalat, Tzaziki und Reis	€ 14,00
Lasagne Bolognese - ab 6 Personen mit Hackfleisch, Lasagne-Nudeln, Tomaten und Cremefraiche	€ 12,00
Spare-Ribs - ab 10 Personen Barbecuesauce, Baguette, Krautsalat	€ 18,00
Schweinefiletgeschnetzeltes - ab 8 Personen Schweinefilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis	€ 17,00
Roastbeef - ab 8 Personen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce dekoriert und auf Platte gelegt	€ 19,50
Rinderfiletgeschnetzeltes - ab 8 Personen Rinderfilet mit Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Champignons u. Calvados mit Wild- und Langkornreis	€ 19,50
Rinderbraten - ab 8 Personen mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce	€ 18,00
Schweinebraten - ab 8 Personen mit Rosenkohl, Kartoffeln und Bratensauce	€ 17,00



Tafelspitz mit Meerrettichsauce - ab 8 Personen € 18,00
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce,
grünen Bohnen und Salzkartoffeln

geschmorte Lammkeule - ab 6 Personen € 18,00
Knoblauchsauce und Baguette
Kartoffelgratin, Griechischer Salat mit Schafskäse

Rindergulasch -ab 6 Pers. € 17,50
mit Stangenbohnen und Kartoffelgratin

Delikate Torten:

Schinkentorte - für 6 Personen komplett. € 65,00
mit Kochschinken, Pilzen, Käse,
Käsegratinsauce und Knoblauch
dazu Sommersalat und Dressing

Hackfleisch torte - für 6 Personen komplett € 65,00
mit Paprika, Mais, Zwiebeln und Käse
dazu Sommersalat und Dressing

Lachstorte für 6 Personen € 70,00
mit gekochtem Ei, Spinat und geräuchertem Lachs

Wild- und Geflügelgerichte: pro Person

Italienische Hähnchenpfanne - ab 6 Personen € 15,00
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Ananas, Zwiebeln und Weißwein

Putenbrust Christine - ab 6 Personen € 15,00
überbackenes Putenfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons
und Creme Fraiche in Auflaufform

geräucherte Putenbrust - ab 6 Personen € 15,00
Curry-Früchte-Sauce Waldorfsalat und Baguette

Putengeschnetzeltes „Bombay“ - ab 8 Personen € 15,00
Putenfiletgeschnetzeltes mit Curry und gemischten Früchten
mit Wild- und Langkornreis



Telefon 0431 / 58 57 20 Fax 0431 / 58 94 75

www.fleischerei-seemann.de

Putenrahmgeschnetztes - ab 8 Personen . € 15,00
Putenfilet mit Champignons und Kräutern
mit Wild- und Langkornreis

Hähnchenbrustfilet in Curry-Kokosmilchsauce - ab 8 Personen € 16,00
Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch,
Curry und Zitronengras dazu Wild- und Langkornreis

Entenkeule - ab 8 Personen € 22,00
Mit Apfelrotkohl, Kartoffelgratin und Sauce

Wildbraten mit Pfifferlingsauce - ab 8 Personen € 19,50
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Pfifferlingsauce

Fischgerichte: pro Person

Lachs-Lasagne - ab 6 Personen € 16,00
frischer Lachs, Lasagne-Nudeln, Blattspinat
und Sauce Bechamel

Edelfischragout - ab 6 Personen € 16,00
verschiedene Edelfischarten mit Lauch, Karotten,
Sahnesauce, Wild- und Langkornreis

Lachsfilet gedünstet - ab 6 Personen € 19,00
in Weißweinsauce mit Shrimps mit Langkorn- und Wildreis

Penne mit Scampis in Sahnesauce - ab 6 Personen € 18,00

Vegetarisches pro Person

Gemüse-Lasagne - ab 6 Personen € 14,00
Sommergemüse, Lasagne-Nudeln und Sauce Bechamel

Gemüsegratin - ab 6 Personen € 12,00
Sommergemüse, Broccoli, Porree, Tomaten, Grätinsauce und Käse

Vegetarische Gemüsepfanne mit Penne - ab 6 Personen € 14,00
Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in
Olivenöl geschmort mit Penne Nudeln



Pilz-Lauchpfanne mit Knoblauchsauce und Baguette	€ 14,00
Couscous-Bratling mit Sour-Cream und Kartoffelgratin	€ 14,00
Chili SIN carne mit Baguette	€ 8,00

Beilagen (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) pro Person

Kartoffelgratin	€ 3,80
Salzkartoffeln	€ 2,70
Bratkartoffeln	€ 3,50
Rosmarinkartoffeln	€ 3,50
Wild- und Langkornreis	€ 2,80
Pfannengemüse	€ 6,00
<i>Zucchini, Möhren, Porree, Brokkoli und Champignons in Olivenöl geschmort</i>	
Ratatouillegemüse	€ 6,00
<i>Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen in Olivenöl geschmort</i>	
Kaisergemüse	€ 3,80
<i>Karotten, Blumenkohl, Broccoli</i>	
Broccoli	€ 3,50
Möhren	€ 3,50
Erbsen	€ 3,50
Rosenkohl oder Rotkohl	€ 3,50
Bayerisch Kraut	€ 2,80
Waldorfsalat	€ 2,80
Amerikanischer Krautsalat oder Kraut	€ 2,80
Kartoffelsalat	€ 2,80
Nudelsalat	€ 2,80
Baguette	€ 1,00

Suppen und Eintöpfe: ab 8 Personen - ca. 400ml pro Person pro Person

Ital. Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Creme fraiche (veget. mit Pesto)	€ 4,50
Broccolicremesuppe mit Fleischklößchen	€ 4,50
Krabbensuppe mit Nordseekrabben	€ 7,50
Erbsensuppe mit Fleisch- und Wursteinlage	€ 5,50
Gulaschsuppe ungarische Art mit reichlich Rindfleisch	€ 6,00
Gyrossuppe mit Cremefraiche und pikant abgeschmeckt	€ 5,00
Hochzeitsuppe, Rindfleischsuppe mit Fleisch- und Mehlklößchen	€ 5,00
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 5,50
Käse-Lauch-Hackfleischsuppe	€ 5,00
Gemüsesuppe mit viel Einlage (vegetarisch)	€ 4,50



Telefon 0431 / 58 57 20 Fax 0431 / 58 94 75

www.fleischerei-seemann.de

Zitronengras-Kokosmilchsuppe (vegan)	€ 5,00
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Fleischklößen (Saisonartikel)	€ 5,00
Kürbiscremesuppe (Saisonartikel)	€ 5,00

„Kleine Leckereien“

Pro Person

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Dressing	€ 9,00
Antipasti verschiedene Sorten	€ 5,00
Tomaten mit Mozzarella	€ 4,50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)	€ 8,00

Stück

Melone mit Parma- oder Seranoschinken	€ 2,90
Partyfrikadellen	€ 1,50
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 2,00
Lachsröllchen	€ 2,00
Gefüllte Mini-Paprika mit Frischkäse	€ 1,50
Chicken Wings	€ 2,50
Käsespieß mit Trauben	€ 2,00
Datteln im Speckmantel	€ 1,20
Pflaume im Speckmantel	€ 1,00
Hähnchen Spieß	€ 2,50
Obstspieß	€ 2,40
Garnelenspieß mit getrockneter Tomate	€ 3,00
Wrap mit Thunfisch, Mais, Paprika, Salat und Creme Fraiche	€ 4,90
Wrap mit gebr. Hähnchenbruststreifen, Zucchini, Tomate und Salat	€ 4,90
Wrap mit Räucherlachs, Tomate, Salat und Creme fraiche	€ 4,90
Wrap mit Tomate, Salat und Kräutersauce	€ 4,50
Mini-Butter-Croissant	€ 1,50
Partygebäck verschieden gefüllt	€ 1,20

Cocktails - in Gläsern angerichtet

pro Cocktail

Krabbencocktail	€ 5,50
------------------------	--------

Hähnchenbruststreifen , gebraten auf Salatbett mit Dressing	€ 5,50
--	--------

Salate

pro Person

Bunter Sommersalat mit Dressing nach Wahl	€ 5,00
Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten, Parmesankäse und Balsamicodressing	€ 6,50
Feldsalat mit Entenbruststreifen, Orangenfilets u. Balsamicodressing	€ 8,00
Feldsalat mit Ziegenkäse, Birnen, Walnüssen und Dressing aus Olivenöl, Balsamico und Honig	€ 7,50



1/2 Brötchen *jeweils reichlich garniert!*

mit Aufschnitt

pro Stück

Beefhack amerikanisch	€ 2,70
Burgunderbraten	€ 2,50
Hüttenspeck	€ 2,50
Italienische Mortadella	€ 2,90
Kasseler	€ 2,90
Kochschinken	€ 2,90
Lachsschinken	€ 2,90
Holsteiner Mettwurst und Salami, eigene Herstellung!	€ 2,50
Roastbeef	€ 3,50
Serranoschinken	€ 3,50
Spargelschinken	€ 3,50
Parmaschinken	€ 3,50
Wurstaufschnitt, hausgemacht	€ 2,50
Zwiebelmett	€ 2,90

mit Salat

Eiersalat	€ 2,50
Fleischsalat mit feinen Kräutern	€ 2,50
Farmersalat	€ 2,50
Waldorfsalat	€ 2,50
Krabbensalat	€ 3,90

mit Ei

gekochtes Ei	€ 2,50
Rührei	€ 2,50

mit Käse

Briekäse	€ 2,50
verschiedene Schnittkäse	€ 2,50
verschiedene Frischkäsecremes, hausgemacht	€ 2,50

mit Geflügel

Geflügelaufschnitt	€ 2,50
Geflügelsalat	€ 2,50
Putenbrust, geräuchert	€ 2,50
Entenbrustfilet gebraten	€ 3,90

mit Fisch

Aal auf Rührei	€ 5,50
Forellenfilet	€ 4,50
Räucherlachs	€ 4,00
Rührei mit Nordseekrabben	€ 4,00

Vegetarisch:

Tomate-Mozzarella,	€ 3,00
Ei mit Gemüse	€ 3,00

Veganer Brotaufstrich

€ 3,50



Schnittchen (auf gebuttertem Schwarz- und Mischbrot)

ab 2 Pers.

pro Person

Gourmet-Schnittchen

€ 19,50

Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, Brie-Käse, Geflügelsalat, Krabbensalat, Räucherlachs, Rührei mit Kräutern, Schweinefiletsteak.

Schlemmer-Schnittchen

€ 17,50

Lachsschinken, Kasseler, Burgunderbraten, Katenschinken, Schnittkäse, Brie-Käse, Fleischsalat, Krabbensalat, Roastbeef.

Maritime Häppchen

€ 21,00

Geräucherter Lachs, Aal auf Rührei, Krabbensalat, Fischsalat, Eiercreme mit Kaviar, geräucherte Forellenfilets, Makrelenfilets.

Der Empfang - ab 4 Personen

€ 19,50

Schnittchen mit: Rührei mit Kräutern, geräucherter Putenbrust, italienische Salami, holsteiner Katenschinken, eine herzhafte Käsevariation, Tomate-Mozzarella-Spieß, Käsespieß, Obstspieß, Lachsrollchen

Canapés: (Cocktailhäppchen auf rundem Schwarzbrot)

(ab 2 Pers.)

pro Person

Canapés Cru

€ 19,00

Geräucherter Lachs, Rührei mit Kräutern, Käsevariationen, Spargelschinken, Hüttenspeck, Burgunder, Eiercreme mit Kaviar.

Canapés Grand Cru

€ 21,00

Geräucherter Lachs, Nordseekrabben, Käsevariationen, Roastbeef, Lachsschinken, ital. Salami, Eiercreme mit Kaviar, Shrimps mit Knoblauchsauce.



Kalte Platten:

pro Person

Aufschnitt:

Lukullus Feinschmeckerplatte - ab 5 Personen

€ 22,50

Lachsschinken, Kasseler, Roastbeef, gek. Schinken,
Katenschinken, Brikäse, Schnittkäse,
Waldorfsalat, Krabbensalat, Räucherlachs, Rührei mit Kräutern,
Schweinesteak

(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 2,50 €)

Fisch:

„SEEMANN'S“ Fischplatte - ab 5 Personen

€ 22,50

feinster Räucherlachs mit Honig-Senfsoße, Räucheraal filitiert auf Rührei,
Matjes auf Apfel mit Sahne, Räucherrollmops, Räuchermakrele,
Krabben mit Knoblauchsauce

(wahlweise mit Brot und Butter: zusätzlich 2,50 €)

Pute:

Putenbrust geräuchert - ab 5 Personen

€ 16,00

mit Waldorfsalat, Farmersalat, Currysauce u.
Remouladensauce, reich garniert mit Früchten

Wild:

pro Person

Rehrücken - ab 5 Personen

€ 29,00

garniert mit Birnen und Preiselbeeren

Käse:

Käseplatten nach Ihren Wünschen arrangiert

ab

€ 20,00

Käseigel auf Pampelmuse (Stück)

€ 21,00

Käseigel auf Ananas (Stück)

€ 39,00



Buffets

pro Person

Vesperplatte *ab 6 Personen*

€ 19,00

Kasseler, Burgunderbraten, Lachsschinken,
Katenschinken, Schnittkäse, Brikäse,
Waldorfsalat, Krabbensalat,
gemischter Brotkorb und Butter

Rustikales Buffet *- ab 8 Personen*

€ 22,50

Mettwurst, Leberwurst, gekochter Schinken,
Katenschinken, Lachsschinken, Kasseler,
kleine Frikadellen, Beefhack und Mett,
delikater Fischesalat, feine Leberpastete,
feine Kaisersülze, Käse,
verschiedenes Brot und Butter.

Holsteiner Buffet *- ab 10 Personen*

€ 29,50

Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und
Remouladensauce aus eigener Herstellung
Rollmöpse, Räucherlachs
Holsteiner Katenschinken,
Kasseler, Roastbeef, Schweinemett,
frischer Tomatensalat mit feinen Kräutern und Zwiebeln
delikate Käsevariationen
gemischter Brotkorb mit Butter
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerisches Buffet *- ab 8 Personen*

€ 18,50

Weißwurst, Fleischkäse mit hausgemachtem
Bayerisch Kraut, bayerischer Kartoffelsalat mit Speck
Obazda; Brezel
dazu reichen wir Senf und süßen Senf

Hochzeitsbuffet *- ab 10 Personen*

€ 31,00

Schweinefilet „Christine“ mit Wild- u. Langkornreis
Tomaten mit Mozzarella-Käse, Melone mit Parmaschinken,
Räucherlachs mit Honigsensauce, Rührei mit Kräutern,
frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli,
Schweinemedallions, Käsevariation, Pesto- Nudelsalat,
verschiedenes Brot und Butter.
Obstsalat oder Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet "Exquisit" - ab 6 Personen

€ 34,00

Feinster Räucherlachs mit Honig-Senfsauce ,
Räucheraal auf Rührei
geräucherte Forellenfilets,
zartes Roastbeef mit Remoulade,
geräucherte Putenbrust mit Currysauce,
Schinken auf Melone,
Schweine- u. Rindermedaillions garniert
Krabben mit Knoblauchsauce,
Krabbensalat, Geflügelsalat
Käsebrett, Brotkorb und Butter
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet „Deluxe“ (ab 10 Pers.)

€ 39,00

Rinderfilet-Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin
gebratener Rehrücken garniert mit Früchten,
Entenbrust auf Feldsalat mit Dressing,
Räucherlachs mit Honigsenfsauce,
Shrimpscocktail im Glas,
frische Nordseekrabben mit Sauce Aioli
Putenbrust mit Currysauce, Burgunderbraten,
Roastbeef mit Remouladensauce
Käseplatte mit Weintrauben garniert
verschiedenes Brot und Butter.
Dessert nach Wahl

Italienisches Buffet (ab 10 Pers.)

€ 34,00

Italienische Hähnchenpfanne mit Reis,
Saltimbocca kalt (zartes Kalbsschnitzel mit Parmaschinken umwickelt und Salbei)
Scampi in Aioli,
milden Räucherlachs mit Meerrettich
Antipasti: verschiedene Sorten Oliven, marinierte Zucchini sowie
Paprika und eingelegter Fetakäse, getrocknete Tomaten
Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing,
Vitello tonato (Kalbsbraten hauchdünn mit Thunfischsauce),,
Ruccolasalat mit kleinen Tomaten, Parmesankäse und gerösteten Pinienkernen
und Balsamicodressing
Parmaschinken, ital. Salami, Ciabatta und Butter.
Wahlweise: Mascarponecreme oder Tiramisu



Fingerfoodbuffet (ab 8 Pers.)

€ 29,00

im Rechaud angerichtet: Chicken-Wings, Poppers und heiße Fingerfoodvariationen mit verschiedenen Dips, Partyfrikadellen, Canapés (2 Stück/Pers.) Tête de Moine (Mönchskopfkäse), Spargelschinken, Salami-Olivenröllchen, 2 Backpflaumen im Speckmantel, Riesengarnelen mit Kräutern am Spieß, 2 Mozzarella-Tomatenspieße, 2 Käsespieße, 2 Obstspieße, Baguettebrot

pro Person
€ 32,00

Tapasbuffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenbrustwürfel in Sherrysauce
Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffel) dazu Sauce Aioli
Mojo Rojo (pikante rote Sauce kalt),
Verschiedene marinierte Oliven, Fetakäsewürfel und Paprikascheiben
Ziegenkäse im Speckmantel
Bruschetta-Tomatensalat mit Oliven und frischen Kräutern, dazu reichen wir frisches Baguettebrot
Spanischer Käse (Manchego) in dünnen Scheiben
Riesengarnelen in Knoblauchsauce
Datteln im Speckmantel,
Chorizo- und Serranoschinkenscheiben
Creme Catalana (karamellierter Vanillepudding)

Für unsere „Kleinen“ (ab 6 Personen)

€ 16,00

Partywürstchen, Minipizza, Käsespieße,
Gemüsesticks mit Dip;
Partyfrikadellen, Früchtequark,
Süßigkeiten und Knabbergebäck
Laugengebäck

Frühstücksbuffet / Brunch (kalt/warm) - ab 8 Personen

€ 19,50

warmes Rührei und Speck, mild geräucherter Lachs
holst. Mettwurst, Parmaschinken, ger. Putenbrust, Eiersalat,
Krabbensalat, Käsevariationen, 2 versch. Marmelade,
gemischte Brötchen und Brot, Butter,



Grillbuffet - ab 8 Personen € 18,50

Zartes Nacken- und Putensteak mariniert
Thüringer Rostbratwurst, Kartoffelsalat, ital. Nudelsalat,
Tomate mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing
Baguettbrot mit Kräuterbutter, Senf und Ketchup, Knobisauce

Kuchen *pro Portion*

ab 5 Personen

Butterkuchen € 3,20

Apfelkuchen € 3,60

Käsekuchen € 3,60

weitere Kuchen auf Anfrage!

Desserts *pro Person*

Rote Grütze mit Vanillesauce € 4,00

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce € 4,20

Mousse au Chocolat Weiß, mit Obstsauce € 4,20

Mascarponecreme mit Kirschen € 4,50

Bayrische crème mit Himbeerkompott € 4,50

Quarkspeise mit Mandarinen € 4,20

Sommertraum; Quarkspeise m. Aprikosenmus € 4,20

Vanille-Mascarponecreme mit Fruchttopping € 4,20

Desserts ab 6 Pers:

Crème Brûlée € 4,50

Tiramisu € 4,50

Obstsalat mit Vanillesauce € 4,50

Panna Cotta mit Erdbeersauce € 4,50

Präsentkörbe



Gerne stellen wir Ihnen individuell gestaltete Präsente für jeden Anlass zusammen!
Sprechen Sie uns an, wir freuen uns darauf Ihnen behilflich zu sein!

Dienstleistungen

Leihgeschirr (Geschirr bitte gereinigt zurückgeben)

		pro Stück
Teller flach oder tief		€ 1,00
Dessertteller		€ 1,00
Suppentassen mit Untertasse		€ 1,00
Dessertschalen		€ 0,80
Messer, Gabel, Esslöffel		€ 0,60
Teelöffel, Kuchengabel		€ 0,60
Kaffeetasse mit Untertasse	Stck	€ 1,00
Wein-, Sekt-, Bier-, Wasserglas	Stck	€ 0,80
Festzeltgarnitur (1 Tisch + 2 Bänke)	Stck	€ 20,00
Stehtisch	Stck	€ 12,00
Husse für Stehtisch	Stck	€ 12,00
Tischdecken ab	Stck	€ 10,00
Gasgrill incl. Gas und Reinigung	Stck	€ 50,00

Personal

Servicepersonal pro Mitarbeiter	je Std.	€ 45,00
---------------------------------	---------	---------

Liefer- und Abholservice

Die Kosten für Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern!

Unser Komplettservice vermittelt Ihnen auch:

Zelte und Räumlichkeiten können wir Ihnen auf Anfrage gerne vermitteln.

Partyzelte komplett aufgebaut

Getränke

Dekoration

Die angegebenen Platten- und Buffetpreise sind incl. 7 % MwSt. Sollten weitere Dienstleistungen (Geschirr, Personal) in Anspruch genommen werden, so muss für den gesamten Auftrag die MwSt. von 19% berechnet werden.

Leergut und Geschirr bitte gereinigt zurückgeben, andernfalls müssen wir eine Reinigungsgebühr berechnen!

Preisliste gültig ab 01.02.24. Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.