

Höbel & Meyer

Küchen- und Partyservice GmbH

Im Haus Kühnau

Landgasthof „Burg Reina“

Telefon 0340/617007 oder 0340/2400834

Fax.: 0340/2400829

www.haus-kuehnau.de – www.hoebel-meyer.de

mail@hoebel-meyer.de – mail@haus-kuehnau.de

Unser Angebot

	<i>Seite</i>
<i>1. Klare Suppen-Gebundene Suppen-Internationale Suppen</i>	<i>2</i>
<i>2. Kalte Vorspeisen</i>	<i>3</i>
<i>3. Warme Vorspeisen</i>	<i>3</i>
<i>4. Vegetarische Gerichte</i>	<i>3</i>
<i>5. Geschmorte und gegrillte Geflügelgerichte</i>	<i>4</i>
<i>6. Pfannengerichte – Kurzgebratenes</i>	<i>5</i>
<i>7. Geschmorte Fleischgerichte vom Schwein, Rind und Kalb</i>	<i>6</i>
<i>8. Wildspezialitäten</i>	<i>7</i>
<i>9. Fischgerichte</i>	<i>8</i>
<i>10. Nudelpfannen</i>	<i>8</i>
<i>11. Gemüse- und Sättigungsbeilagen</i>	<i>9</i>
<i>12. Dessert</i>	<i>10</i>
<i>13. Kleine kalte Speisen</i>	<i>11</i>
<i>14. Kalte Platten für den kleinen und großen Hunger</i>	<i>12</i>
<i>15. Bratenplatte, Salamiplatte, Käseplatte, Schinkenplatte</i>	<i>13</i>
<i>16. Kinderplatte, Hausschlachtplatte, Fischplatte</i>	<i>14</i>
<i>17. Salate</i>	<i>15</i>
<i>18. Übersicht über die Nutzung unserer Räumlichkeiten</i>	<i>16</i>
<i>19. . . . und wo feiern Sie ?</i>	<i>17</i>
<i>20. Absprachen und Bestellungen</i>	<i>17</i>
<i>21. Angebotserstellung</i>	<i>17</i>
<i>22. Kostenübersicht für Serviceausstattung und Leistungen</i>	<i>18</i>
<i>23. Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	<i>19-20</i>

3. Klare Suppen – Gebundene Suppen – Internationale Suppen

pro Portion

Klare Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit buntem Gemüse und Eierstich</i>	2,10 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräutereierkuchenstreifen und buntem Gemüse</i>	2,10 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Blumenkohlröschen, Eierstich und Tapioka</i>	2,10 €
<i>Rinderkraftbrühe mit pochiertem Ei und buntem Gemüse</i>	2,10 €
<i>Geflügelkraftbrühe mit Tapioka, Hühnerbruststreifen und Eierstich</i>	2,10 €
<i>Wildkraftbrühe mit Rotwein, Wildklößchen und Champignonstreifen</i>	2,50 €
<i>Fischkraftbrühe mit Fischklößchen, gedünsteten Gurkenwürfeln und Dill</i>	2,50 €

Gebundene Suppen

<i>Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Sahne</i>	2,10 €
<i>Champignoncremesuppe mit Champignonscheiben und Petersilie</i>	2,10 €
<i>Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Petersilie</i>	2,10 €
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Pumpernickelwürfeln</i>	2,10 €
<i>Käsecremesuppe mit Lauch, Champignonscheiben und Hackfleisch</i>	2,25 €
<i>Lachscremesuppe mit Lachsstreifen und Dill</i>	2,55 €
<i>Krebscremesuppe mit Krebsfleisch, gelbe Paprikastreifen und Weinbrand</i>	2,85 €

Internationale Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe mit goldgelben Zwiebelscheiben und gerösteten Weißbrotwürfeln</i>	2,10 €
<i>Russische Soljanka mit Fleisch, Wurst und Gemüseeinlage</i>	2,10 €
<i>Ungarische Gulaschsuppe mit Tomaten, Paprika und Fleischeinlage</i>	2,55 €
<i>Wildgulaschsuppe mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Sahne</i>	2,85 €
<i>Italienische Minestrone mit frischen Gemüse, Makkaroni, Parmesan und Pesto</i>	2,85 €

Für jede Suppe gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

2. Kalte Vorspeisen

pro Portion

<i>Norwegischer Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	3,95 €
<i>Zarter Seranoschinken auf buntem Salat mit frischer Honigmelone</i>	3,95 €
<i>Mozarella und Tomaten mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum, Blätterteigstange</i>	3,95 €
<i>Mediterraner Teller mit verschiedenen Antipasti – Produkten</i> <i>gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven, gefüllte Pilze und gefüllte Paprikaschoten</i>	6,00 €
<i>Rindercarraccio mit Ruccola und Parmesan</i>	ca. 50g 4,95 € ca. 100g 8,00 €

3. Warme Vorspeisen

<i>Kleine Folienkartoffeln mit Kräuterquark</i>	3,50 €
<i>Würzfleisch aus der Schweinenuss mit Spargel und Toast</i>	3,95 €
<i>Gebackene Pilze mit Knoblauchdip</i>	4,50 €
<i>Auberginenröllchen auf Tomatenbett</i> <i>gegrillte Auberginenscheiben mit Hackfleisch und Parmesankäse gratiniert</i>	4,50 €

4. Vegetarische Speisen

<i>Allgäuer Pilzpfanne mit Schupfnudeln</i>	5,50 €
<i>Blumenkohl – Käse – Medaillons mit Hollandaise</i>	3,90 €
<i>Brotauflauf mit Tomate, Zwiebel, Schafskäse und Knoblauch</i>	5,50 €
<i>Kartoffelgratine mit Knoblauchquark</i>	5,50 €
<i>Nudelpfanne mit Gemüse und Schafskäse</i>	5,50 €
<i>Champignonragout auf Couscous</i>	5,50 €
<i>Kartoffelpfanne mit Gemüse und Ei</i>	5,50 €

Für jedes Gericht gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

5. Geschmorte und gegrillte Geflügelgerichte

pro Portion

Hähnchenkeule Paprika-Huhn gegrillte ausgebeinte Keule mit Paprika-Tomaten-Soße	1 Stück	4,50 €
Hähnchenbrust Jäger Art gebratene Hähnchenbrust in einer Champignonrahmsauce	ca. 120g	4,50 €
Hühnerfrikassee Großmutter Art gekochtes Hühnerbrustfleisch mit Kapern und Spargelspitzen	ca. 250g	4,50 €
Hähnchenbrust Gärtnerin gebratene Hähnchenbrust mit Blattspinat	ca. 120g	4,50 €
Putengeschnetzeltes Bauern Art Putenbruststreifen in sahnigem Erbsen- und Möhrengemüse	ca. 250g	4,50 €
Putengeschnetzeltes Griechische Art Putenstreifen mit Peperoni, Oliven und blauen Zwiebeln	ca. 250g	4,50 €
Putenbrustbraten in feiner Sahnesauce saftige Putenbrust mild gebacken	ca. 180g	6,40 €
Geflügelleberpfanne Französisch Hähnchen- und Putenleber mit Zwiebeln in Rotweinsauce	ca. 200g	4,50 €
Geflügelpfanne Gemüsebett Hähnchenkeule, Hähnchenbrust und Putensteak auf buntem Gemüse		6,50 €
Entenbraten mit kräftiger Hausmannsauce gefüllte Ente mit Apfel und Zwiebel		7,90 €
Gänsebraten mit kräftiger Hausmannsauce gefüllte Gans mit Apfel und Zwiebel		8,50 €
Gegrillte Hähnchenpfanne „Nach Art des Hauses“ Hähnchenschnitzel, Hähnchensteak, Chicken Wings, Chicken Nuggets, Hähnchenspieße, Hähnchenleber mit gerösteten Zwiebeln und Paprikastreifen		8,80 €

Für jedes Gericht gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

6. Pfannengerichte – Kurzgebratenes

pro Portion

Geschnetzeltes Balaton <i>Kasslerlachse mit frischen Tomaten und Paprika</i>	ca. 250g	4,25 €
Geschnetzeltes „Postkutscher“ <i>Schweinelachse mit geschnittenen Champignons</i>	ca. 250g	4,35 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ <i>Rinderrostbeef mit geschnittenen Steinpilzen und Käsesoße</i>	ca. 250g	4,90 €
Schnitzelpfanne „Drei Länder“ <i>Wiener Schnitzel mit Zitrone, Mailänder Schnitzel mit Parmesan, Pariser Schnitzel mit Ei</i>	ca. 240g	8,50 €
Steakpfanne „Rustikal“ <i>Schweinenackensteak und Kasslernackensteak mit goldgelb gerösteten Zwiebeln</i>	ca. 300g	7,00 €
Steakpfanne „Feinschmecker“ <i>Schweinelachssteak mit Tomate- Mozzarella, Kasslerlachssteak mit Paprika und Schnittkäse, Rindersteak mit blauen Zwiebeln und Schafskäse</i>	ca. 300g	9,50 €
Gegrillter Filetspieß „Fürstenart“ <i>Schweine- und Rinderfilet, Leber, Bauchspeck, Zwiebel und Gewürzgurke am Spieß</i>	ca. 200g	6,50 €
Leberpfanne „Schwedische Art“ <i>Schweine- und Rinderleber mit gebratenen Zwiebelscheiben und Apfelringen</i>	ca. 300g	5,60 €
Schlemmertopf „Gemüsegarten“ <i>3 Schweinemedallions, Erbsen, Babymöhren, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Pilzen und Spargel mit Käse überbacken</i>	ca. 180g	7,70 €
Schlemmertopf „Mittelmeer“ <i>3 Schweinemedallions, Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Tomaten mit Mozzarella überbacken</i>	ca. 180g	8,90 €
Kleine Grillpfanne „Haus Kühnau“ <i>Schweinefiletsteak, Kasslerlachssteak, Bratklops, Leberscheibe mit gerösteten Zwiebeln</i>	ca. 200g	7,70 €
Große Grillpfanne „Burg Reina“ <i>Schweinefiletsteak, Kasslerlachssteak, Schnitzel, Hähnchenkeule, Bratklops, Bratwürstchen mit geschnittenen Rahmchampignons</i>	ca. 300g	9,00 €
Filettopf „Schlossküche“ <i>Schweine- und Rinderfilet, Kasslerrücken in Sahnesoße mit ganzen Champignons</i>	ca. 240g	9,90 €

Für jedes Gericht gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

7. Geschmorte Fleischgerichte von Schwein, Rind und Kalb

pro Portion

2 Scheiben Schweinenackenbraten auf leckerem Sauerkraut mit Schwarzbiersoße	ca. 200g	5,80 €
2 Scheiben Kasslernackenbraten auf leckerem Sauerkraut mit Soße	ca. 200g	5,80 €
1 Scheibe Kasslernackenbraten und 1 Scheibe Schweinenackenbraten auf leckerem Sauerkraut mit Soße	ca. 200g	5,80 €
2 Scheiben Schweinelachsbraten in Pfefferkruste mit Soße	ca. 200g	6,10 €
2 Scheiben Kasslerlachsbraten mit Soße	ca. 200g	6,10 €
Kasslernackenbraten im Körnerbrotteig gebacken mit Sauerkohl und Soße		7,30 €
Gepökelter Schweinenacken in Blätterteig gebacken mit Rotweinssoße	ca. 200g	7,50 €
Pikante Schweinehaxe knusprig gebraten mit Soße	ca. 580g	6,20 €
Gepökeltes Eisbein mit Soße	ca. 580g	6,20 €
Gemischter Filetbraten Schweinefilet, Rinderfilet, Kasslerlachs in feiner Bratensahnesoße	ca. 180g	8,80 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße	ca. 200g	7,50 €
Rinderfilet gespickt mit Bauchspeck in Burgundersoße	ca. 150g	10,90 €
Rinderfilet mit Blattspinat ummantelt und im Blätterteig gebacken	ca. 200g	10,90 €
Rinderfiletbraten mit Edelpilzfüllung und Soße	ca. 150g	10,90 €
2 Scheiben Schweizer Saftbraten Feines Rinderfleisch gespickt mit Käse und Bauchspeck in Soße	ca. 150g	7,10 €
Kalbsrücken mit Feigen – Walnusssoße	ca. 200g	10,90 €
Deftiger Krustenbraten auf Sauerkohl mit Soße	ca. 400g	8,00 €
Leckerer Spanferkel gebacken nach Art des Hauses mit Sauerkohl und Soße	ca. 500g	9,90 €

Für jedes Gericht gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

8. Wildspezialitäten

Bitte beachten Sie das Wildfleisch Saisonware ist.

pro Portion

Wildschwein

Wildschweingulasch Wilddieb ca. 250g 5,90 €
mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Wildschweinbraten Kühnauer Art ca. 180g 7,90 €
geschmorte Wildschweinkeule in Rotweinsauce

Wildschweintrüben Ländliche Art ca. 180g 9,10 €
in Schwarzbrotkruste im Ofen gebacken mit Wildsoße

Wildschweinsteak Jäger Art ca. 160g 9,10 €
2 Wildschweintrübensteaks auf gerösteten Zwiebel-Speck-Scheiben

Reh

Rehgeschnetztes Förster Art ca. 250g 6,90 €
zarte Rehstifte in Ananas-Rotweinsauce

Rehbraten Kühnauer Forst ca. 160g 10,20 €
gefüllt mit einer Waldpilzfarce und feiner Sahnesauce

Rehrücken Kühnauer Park ca. 160g 12,50 €
glasiert in einer Orangensauce mit Preiselbeerbirne

Hirsch

Hirschbraten Kühnauer See ca. 180g 9,50 €
süßlich-pikant in einer Honig-Senf-Kruste

Hirschgulasch Bauern Art ca. 250g 6,50 €
marinierte Hirschwürfel mit Stockschwämmchen

Exoten

Wildmedaillons Schlossherr ca. 180g 12,50 €
*1 Wildschweinsteak, 1 Rehsteak und 1 Hirschsteak gebraten
mit Ananasringen und Preiselbeeren*

Hasenkeule Wiesenrand ca. 220g 9,50 €
gespickte Feldhasenkeule in feiner Sauce

Fasan Elbaue ca. 250g 8,50 €
halber Fasan mit durchwachsenem Bauchspeck umwickelt in feiner Weißweinsauce

Alle Wildgerichte werden nur ganz durchgegart abgegeben.

Für jedes Gericht gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

9. Fischgerichte

pro Portion

<i>Gebratene Forelle mit Mandelbutter</i>	<i>ca. 250g</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gebratenes Heilbuttfilet mit Mandelbutter</i>	<i>ca. 160g</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Norwegisches Lachssteak mit Zitronenbutter</i>	<i>ca. 160g</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Norwegisches Lachssteak „Florentiner Art“ gebratenes Lachssteak mit Blattspinat gratiniert</i>	<i>ca. 160g</i>	<i>9,10 €</i>
<i>Heilbuttfilet „Florentiner Art“ gebratenes Heilbuttfilet mit Blattspinat gratiniert</i>	<i>ca. 160g</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mariniertes und in Mehl gewälztes gebratenes Zanderfilet</i>	<i>ca. 180g</i>	<i>8,10 €</i>
<i>Gebratenes Welsfilet mit Mandelbutter</i>	<i>ca. 180g</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Schollenfilet in der Eihülle gebraten</i>	<i>ca. 160g</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Gambas in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten mit Zitrone</i>	<i>6 Stück</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Kleine Fischpfanne (ab 5 Personen) Zander, Wels, Lachs nach „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Zitrone, Tomate und frischen Kräutern</i>	<i>ca. 200g</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Große Fischpfanne (ab 5 Personen) Heilbutt, Scholle, Lachs und Wels mit Spinat, Champignons, Tomaten und Paprika gratiniert</i>	<i>ca. 250g</i>	<i>9,80 €</i>

10. Nudelpfannen

<i>Gelbe Bandnudeln mit Filetspitzen in feiner Waldpilzsoße</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gelbe Bandnudeln mit Hähnchenstücken in feiner Käsesoße</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Grüne Bandnudeln mit Lachsstücken in feiner Sahnesoße</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Nudel – Gemüse – Gratine mit Kochschinkenwürfeln</i>	<i>5,50 €</i>

Für jedes Gericht gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

11. Gemüse- und Sättigungsbeilagen

	pro Portion		pro Portion
<i>Sauerkohl</i>	1,30 €	<i>Petersilienkartoffeln</i>	1,30 €
<i>Rotkohl</i>	1,30 €	<i>Kartoffelbrei</i>	1,40 €
<i>Grünkohl</i>	1,50 €	<i>Bratkartoffeln</i>	1,60 €
<i>Rosenkohl</i>	1,90 €	<i>Pommes</i>	1,30 €
<i>Erbsen und Babymöhren</i>	1,30 €	<i>Röstinchen</i>	1,40 €
<i>Erbsen extra fein</i>	1,30 €	<i>Kartoffelbällchen</i>	1,40 €
<i>Prinzessbohnen</i>	1,30 €	<i>Herzoginkartoffeln</i>	1,40 €
<i>Prinzessbohnen im Speckmantel</i>	1,50 €	<i>Kroketten</i>	1,40 €
2 Bund		<i>Langkornreis</i>	1,40 €
<i>Champignons geschnitten</i>	1,50 €	<i>Spätzle</i>	1,40 €
<i>Champignons ganz</i>	1,80 €	<i>Bandnudeln</i>	1,50 €
<i>Blumenkohl</i>	1,70 €	<i>Risotto, mit Parmesan</i>	2,20 €
<i>Broccoli</i>	1,70 €	<i>Kartoffelklöße</i>	1,60 €
<i>Leipziger Allerlei</i>	1,70 €	<i>Semmelklöße</i>	1,50 €
<i>Kaisergemüse</i>	1,70 €	<i>Ofenkartoffeln</i>	1,90 €
<i>Spargel tiefgefroren</i>	3,00 €	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	1,50 €
<i>Spargel frisch</i>	4,00 €	<i>Kartoffelgratine</i>	1,80 €
<i>Waldpilze</i>	3,50 €	<i>Erbsenpüree</i>	1,50 €
<i>Steinpilze</i>	4,50 €		
<i>Pfifferlinge</i>	4,50 €		

Für jede Gemüse- oder Sättigungsbeilage gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

Bunte Gemüsepfanne für 10 Personen: 26,00 €
Broccoli mit Hollandaise, Blumenkohl mit Semmelbutter, Prinzessbohnen, Spargel mit geklärter Butter, Erbsen – Babymöhren mit Hollandaise

Auf Wunsch können die hier angebotenen Gemüsepfannen größer oder kleiner gestaltet werden, aber nicht unter 4 Personen.

12. Dessert

pro Portion

<i>Zitronencreme mit Schokodekor</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Schokoladencreme mit Kokosflocken</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Erdbeercreme mit Schokodekor</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Stracciatellacreme mit Schokodekor</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Bayrisch` Creme mit Obstdekor</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Tiramisucreme mit weißem Schokodekor</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Götterspeise rot mit Vanillesoße</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Götterspeise grün mit Vanillesoße</i>	<i>1,95 €</i>
<i>Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße</i>	<i>1,95 €</i>

Diese Desserts werden auf Wunsch im Glas oder in der Schüssel angerichtet.

Für jedes Dessert gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Portionen.

<i>Obstplatte mit Früchten der Saison</i>	<i>klein</i>	<i>32,50 €</i>
	<i>groß</i>	<i>49,90 €</i>

Folgende Desserts können wir Ihnen außerdem anbieten, wenn Sie in einer unseren Räumlichkeiten zu Gast sind:

<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Dessertvariation</i>	<i>4,50 €</i>
<i>1 halbe Williams Christ Birne gefüllt mit Schokocreme</i>	
<i>1 halber Pfirsich gefüllt mit Bayrisch Creme</i>	
<i>1 Ananasscheibe gefüllt mit Erdbeercreme</i>	
<i>Crepes „Himbeere“</i>	
<i>mit Früchten gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Crepes „Kirsche“</i>	
<i>mit Früchten gefüllte Eierpfannkuchen mit Schokoladeneis, Vanillesoße und Sahne</i>	<i>4,50 €</i>

Verschiedene Eisbecher laut Angebot im Haus

13. Fingerfood

Partyschnitten:

Scheiben von hellen und dunklen Baguettstangen mit Salat

Oder:

Canapees:

Kleine runde Schnittchen ausgestochen aus Brotscheiben mit Salat

pro Stück

- Nusschinkentüten mit Eiersalat 1,65 €
- Kasslerlachstasche mit Mandarinesegmenten
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich
- Kochschinkenrolle mit Spargelspitzen
- Zungentaschen mit Spargelspitzen
- verschiedene Sorten Käse
- Tete de Moiné, als Blume gedrehter Hartkäse
- gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs
- Putenmedaillon mit Pfirsichtranchen
- Wildschweinfilet mit Ananasscheiben
- Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren
- Schweinemedallions mit Obstsegment
- Norwegischer Räucherlachs mit Ei
- Krabbenschwänze mit Apfelmeerrettich
- Räucherforellefilets mit Zitronenecken
- Schillerlocken mit Zitronen
- Heilbuttfiletscheiben mit Zitrone und Partytomate

Pumpernickel-Käse-Happen

1,65 €

2 Schichten Pumpernickel mit verschiedenen Sorten Käse

- halbes gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs 1,00 €
- kleine Partyboulette bunt garniert 1,50 €
- kleines Partyschnitzel bunt garniert 1,50 €
- Hähnchenspieß „Hawaii“ 1,50 €
- Hähnchenspieß „Bali“ 1,50 €
- Hähnchenknusperspieß 1,50 €
- Käse-Obst-Spieß mit Früchten der Saison 1,50 €
- Gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse und Basilikum 1,50 €
- Obstspieße mit verschiedenen Sorten frischem Obst 1,50 €

Ananasigel (große Ananas mit Käse-Obstspießen gespickt)

29,50 €

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten

mit Schnittkäse (Edamer, Gouda), Gehacktem, Schweinebraten, Kochschinken, Salami, Ei, Bierschinken, Bratwurst und Pastet

1,00 €

Belegte halbe Brötchen oder halbe Schnitten

mit kleinem Schnitzel, Bratklops, Lachsschinken, verschiedene Sorten Schnittkäse, Nusschinken, Kochschinken, Kasslerbraten, Chambellesalami, Seelachsschnitzel mit Ei

1,20 €

14. Kalte Platten

Frühstücksplatte

pro Person 6,50 €

*Nussschinken
Kochschinken
Haussalami
Schnittkäse
Weichkäse
1 halbes Ei mit Deutschem Kaviar*

*3 Butterrosetten
1 Tafelbrötchen und 1 Körnerbrötchen*

Kleine Abendbrotplatte

pro Person 9,90 €

*Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami
Kasslerlachsbraten
Lachsschinken
Kochschinken
Schnittkäse mit Pfeffer
Edamer Schnittkäse
Rauchkäse mit Schinken
Haussalami
Schweinemedallions mit Rahmchampignons
1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar*

*3 Butterrosetten
2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen*

2 Sorten Salat nach Wahl siehe Übersicht

Kalte Platte

pro Person 11,80 €

*Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami
Kasslerlachsbraten
Nussschinken
Kochschinken
Edamer Schnittkäse
Rauchkäse mit Schinken
Bonifaz
Haussalami
Schweinemedallions mit Rahmchampignons
Hähnchenbrust mit Preiselbeeren
1 halbes gefülltes Ei mit Kaviar*

*3 Butterrosetten
2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und 1 Brötchen
3 Sorten Salat nach Wahl siehe Übersicht*

Für jede Plattenvariation gilt eine Mindestbestellmenge von 4 Personen.

15. Bratenplatte, Salamiplatte, Käseplatte, Schinkenplatte

Bratenplatte für 10 Personen **28,50 €**

Schweinebraten gefüllt mit schlanker Salami	100g
Bauernhackbraten gefüllt mit Ei	100g
Schweinekrustenbraten	100g
Kasslernackenbraten	100g
Kasslerlachsbraten	100g
Putenbraten	100g

Salamiplatte für 10 Personen **21,50 €**

Landsalami	100g
Haussalami	100g
Pfeffersalami	100g
Käsesalami	100g
Ungarische Salami	100g
Chambelle Salami	100g

Käseplatte für 10 Personen **38,50 €**

Rauchkäse mit Schinken	100g
Edamer Schnittkäse	100g
Butterkäse	100g
Walnusskäse	100g
Schnittlauchkranz	100g
Bonifaz mit grünem Pfeffer	100g
Philadelphiacreme mit Kräutern	100g
Baby bell	100g
Tete de Moine, geschabt	100g

Schinkenplatte für 10 Personen **38,50 €**

Bauernschinken	100g
Lachsschinken	100g
Nussschinken	100g
Seranoschinken	100g
Schwarzwälder Schinken	100g
Kochschinken	100g
Landschinken	100g
Schinkentüten mit Fleischsalatfüllung	5 Stück
Kochschinkenröllchen mit Spargelfüllung	5 Stück

Auf Wunsch können die hier angebotenen Platten größer oder kleiner gestaltet werden, aber nicht unter 4 Personen.

16. Kinderplatte, Hausschlachtplatte, Fischplatte

Kinderplatte für 5 Kinder

29,50 €

<i>Käse-Obst-Spieß</i>	<i>5 Stück</i>
<i>Baby bell</i>	<i>5 Stück</i>
<i>1 halbes gefülltes Ei</i>	<i>5 Stück</i>
<i>kleine Boulette</i>	<i>5 Stück</i>
<i>kleines Schweineschnitzel</i>	<i>5 Stück</i>
<i>Salami</i>	<i>5 Scheiben</i>
<i>Obstsalat</i>	<i>250g</i>

Hausschlachtbüfett für 10 Personen

49,50 €

<i>Leberwurst</i>	<i>300g</i>
<i>Rotwurst</i>	<i>300g</i>
<i>Bratwurst</i>	<i>300g</i>
<i>Schwartenwurst</i>	<i>300g</i>
<i>Wellfleisch</i>	<i>300g</i>
<i>Gehacktes mit Zwiebeln</i>	<i>500g</i>
<i>Schmalz</i>	<i>100 g</i>

2 Scheiben Brot verschiedene Sorten und Schmalz

In den Sommermonaten ersetzen wir das Gehackte durch 10 Wellklößchen.

Gemischte Räucherfischplatte für 10 Personen

39,90 €

<i>Butterfisch</i>	<i>150g</i>
<i>Räucherlachsscheiben</i>	<i>150g</i>
<i>Ostsee Räucheraal</i>	<i>150g</i>
<i>Forellenfilet ohne Haut</i>	<i>150g</i>
<i>Schillerlocken</i>	<i>150g</i>
<i>Heilbuttscheiben</i>	<i>150g</i>

Gemischte Fischplatte aus der Ostsee mit zarten Marinaden

25,90 €

<i>Milde Bismarckheringe</i>	<i>150g</i>
<i>Milde Delikatess-Rollmops-Happen</i>	<i>150g</i>
<i>Milde Bratheringe</i>	<i>150g</i>
<i>Milde Bratrollmops-Happen</i>	<i>150g</i>
<i>Kräuter-Matjesfilet</i>	<i>150g</i>
<i>Matjesfilet "Schweden-Art"</i>	<i>150g</i>

Auf Wunsch können die hier angebotenen Platten größer oder kleiner gestaltet werden, aber nicht unter 4 Personen.

17. Salate

Frische Salate

pro Portion

Krautsalat	50g	0,80 €
<u>Weißkrautsalat und Rotkrautsalat</u>		
Bohnensalat	50g	0,80 €
<u>mit frischen Bohnen, Zwiebeln, Essig und Bohnenkraut</u>		
Karottensalat	50g	0,80 €
<u>mit frischen Karotten, Äpfeln und Honig</u>		
Tomatensalat	50g	0,80 €
<u>mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Essig, Balsamico und Schnittlauch</u>		
Gurkensalat	50g	0,80 €
<u>mit frische Gurken mit Essig und Dill angemacht</u>		
Eisbergsalat	100g	1,50 €
<u>mit Tomate, Gurke, Paprika, Dressing und Schafskäse</u>		
Obstsalat	100 g	0,95 €
<u>mit frischem Obst der Saison, Zitronensaft und Läuterzucker</u>		

Angemachte Salate

Herrensalat	50g	0,85 €
<u>mit Jagdwurst, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho</u>		
Geflügelsalat	50g	0,85 €
<u>mit Ananas und Joghurdressing</u>		
Rindfleischsalat	50g	0,85 €
<u>mit Rindfleisch, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho</u>		
Eiersalat	50g	0,85 €
<u>mit Eiern, Kochschinken, Gewürzgurke und Mayonnaise</u>		
Käsesalat	50g	0,85 €
<u>mit verschiedenen Sorten Käse, Paprika und Mayonnaise</u>		
Jägersalat	50g	0,85 €
<u>mit verschiedenen Pilzen, Perlzwiebeln, Gurke und Paprika</u>		
Hirtensalat	50g	0,85 €
<u>mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Essig</u>		
Maissalat	50g	0,85 €
<u>mit Mais, Paprika und Majonnaise</u>		
Broccolisalat	50g	0,85 €
<u>mit Broccolirössche, Kochschinkenstreifen und Mayonnaise</u>		
Nudelsalat	200g	1,80 €
<u>mit Nudeln, Gemüse, Ketschup und Mayonnaise</u>		
Nudelsalat Griechisch	200g	2,50 €
<u>mit Nudeln, Spinat, Pinienkernen, getrocknete Tomaten, Oliven und Olivenöl</u>		
Kartoffelsalat	200g	1,80 €
<u>mit Kartoffeln, Gewürzgurke, Ei und Mayonnaise</u>		

Salate mit Fisch

Matjessalat	50g	0,95 €
<u>mit Matjesstreifen, Zwiebeln, Gewürzgurke, Äpfeln und Paprika</u>		
Heringssalat	50g	0,95 €
<u>mit Heringsstücken, Zwiebeln, Äpfel und Mayonnaise</u>		
Thunfischsalat	50g	0,95 €
<u>mit Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln und Sonnenblumenöl</u>		
Krabbensalat	50g	1,05 €
<u>mit Krabben, Äpfel, Ananas, Cocktailsoße und Zitronensaft</u>		

18. Übersicht über die Nutzung von Räumlichkeiten in unserem Haus

Alle Räumlichkeiten werden nur im Zusammenhang mit unserem Speise- und Getränkeservice angeboten. Ausnahme von dieser Regelung sind Prüfungen, Versammlungen, Konzerte und Tagungen. In diesen Fällen berechnen wir Ihnen eine höhere Raummiete nach Absprache.

Alle Veranstaltungen die in unseren Räumlichkeiten mit Speisen und Getränken ausgestattet werden, können nur durch unser Servicepersonal betreut werden. Eine Veranstaltung ohne unser Personal ist nicht möglich.

Mitbringen von Kuchen

Gerne dürfen Sie bei Familienfeiern Ihre selbst gebackenen Kuchen oder Torten mitbringen, diese aber nur geschnitten. Bei nicht geschnittenen Kuchen oder Torten berechnen wir 1,- € pro Gast.

Wir bitten Sie auch Ihren Kuchen mit Ihrem Namen zu beschriften um Verwechslungen zu vermeiden.

Mitbringen von Getränken

Das Mitbringen von Getränken jeglicher Art ist nicht gestattet.

Veranstaltungsablauf

Bei Veranstaltungen ist dem Personal unbedingt Folge zu leisten.

Dazu gehören:

- Die Lautstärke der Musik nach 22.00 Uhr.*
- Das Öffnen der Türen und Fenster nach 22.00 Uhr.*
- Der ordentliche Umgang mit der Ausstattung der jeweiligen Räumlichkeiten, insbesondere der Toiletten wird vorausgesetzt.*

In den Sommermonaten kann der Biergarten mit genutzt werden. Auch hier ist auf die Lautstärke nach 22.00 Uhr zu achten.

Reinigungsgeld

Als Reinigungsendgeld für die einzelnen Räumlichkeiten und den dazugehörigen Toilettenbereich berechnen wir Ihnen bei einer Feier:

mit Speisen und Getränken

Vereinszimmer	19,90 €
Scheune	39,90 €
Bar	39,90 €
Saal	159,90 €

Alle Preise für Miete und Reinigung sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.

19. . . . und wo feiern Sie?

Egal wo Sie feiern möchten, unser gesamtes Team von geschultem Personal werden dafür sorgen Ihre Feier in den passenden Rahmen – egal ob bei uns im Haus – in einer festlichen dekorierten Turnhalle – in einer atemberaubenden Kulisse wie das berühmte Junkers Museum oder einfach in einem Festzelt auf der grünen Wiese zu einem Unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Seien Sie Gastgeber in einer Kulisse, die Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis macht.

20. Absprachen und Bestellungen

Absprachen und Bestellungen für Ihre Feier, können nur während der Öffnungszeiten des Büros in der Zeit getätigt werden oder nach Persönlicher Terminvereinbarung, außerhalb der Bürozeiten.

Bürozeiten:	Montag:	08.00 Uhr	-	14.00 Uhr
	Dienstag:	08.00 Uhr	-	16.00 Uhr
	Mittwoch:	08.00 Uhr	-	18.00 Uhr
	Donnerstag:	08.00 Uhr	-	16.00 Uhr
	Freitag:	08.00 Uhr	-	14.00 Uhr

Samstag + Sonntag nur nach Persönlicher Terminvereinbarung.

21. Angebotserstellung

„So etwas wie ein fertiges Buffet oder Menü gibt es bei uns nicht und wird es auch nie geben, denn keine Veranstaltung oder Feier ist wie die andere und Individualität ist oberstes Gebot.“

Unser Ziel ist es, jede Veranstaltung – sei es ein Essen im kleinen Kreis oder ein groß Event für 1.000 Personen – zu einem unvergesslichen Erlebnis zumachen.

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten oder bei Ihnen zu Hause, im Büro oder wo auch immer, ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

Weiterhin können wir Ihnen auch ein Komplett-Angebot für Ihre Feier anbieten. Dieses beinhaltet ein kalt-warmes Buffet aus unserer Mappe zusammengestellt nach Ihren Wünschen. Dazu kommen 1 Glas Begrüßungssekt pro Person, sowie Weißwein und Rotwein laut Weinkarte, verschiedene Sorten Bier und alkoholfreie Getränke ohne Einschränkung der Menge.

Spirituosen und Cocktails beinhaltet dieses Angebot nicht.

Der Festpreis für dieses Angebot beträgt 39,90 € pro Person incl. 19 % MwSt., Reinigungsendgeld, Eindecken der Tische und Blumenschmuck.

22. Kostenübersicht für Serviceausstattung- Leistungen

Nach genauer Absprache für Ihre Veranstaltung stellen wir auch gerne Serviceausstattung für Sie zur Verfügung, aber immer nur in Verbindung mit Speisen von uns.

Der Preis für Serviceleistungen kann nach genauer Absprache Variieren.

<u>Artikel</u>	<u>Preis a. Haus</u>	<u>Preis i.Haus</u>
- Plastik Gartenstuhl mit Armauflage (Farbe Braun)	2,50 Euro	-
- Plastik Gartentisch klappbar (Farbe Braun)	2,50 Euro	-
- Polsterstuhl - Saal (Farbe Grün)	3,00 Euro	-
- Saaltisch klappbar (Farbe Grau)	5,00 Euro	-
- Biergartenbank klappbar (Metall – Holz)	2,50 Euro	-
- Biergartentisch klappbar (Metall – Holz)	5,00 Euro	-
- Stehtisch 26cm klappbar (Farbe weiß)	5,00 Euro	-
- <u>Hussen für Saalstuhl</u> : - weiß mit Schleife	5,00 Euro	-
- <u>Hussen für Stehtisch</u> : - weiß – locker sitzend	2,50 Euro	-
- hellgrün – locker sitzend	2,50 Euro	-
- weinrot – locker sitzend	2,50 Euro	-
- weiß – eng anliegend	5,00 Euro	-
- blau – eng anliegend	5,00 Euro	-
- Tischdecken weiß 1,30cm x 1,30cm	2,00 Euro	-
- Tischdecken weiß 1,30cm x 1,70cm	2,50 Euro	-
- Tischdecken weiß 1,30cm x 2,20cm	3,00 Euro	-
- Stoffservietten weiß	2,50 Euro	1,00 Euro
- Platzteller Silber Edelstahl	2,50 Euro	1,00 Euro
- Blumengesteck für Tisch (Farbe auf Wunsch)	4,50 Euro	1,50 Euro
- Blumengesteck für Buffet (Farbe auf Wunsch)	8,50 Euro	5,50 Euro
- Schnittblumen mit Vase (Farbe auf Wunsch)	1,50 Euro	0,50 Euro
- Speisen- Getränkekarte (nach Wunsch gestaltet)	2,50 Euro	1,00 Euro
- Menüteller klein 16cm	0,25 Euro	-
- Menüteller groß 26cm	0,25 Euro	-
- Glasteller für Dessert	0,25 Euro	-
- Suppentasse mit Untertasse	0,25 Euro	-
- Menü Gabel	0,20 Euro	-
- Menü Messer	0,20 Euro	-
- Menü Löffel	0,20 Euro	-
- Menü Dessertlöffel	0,20 Euro	-
- Menü Kuchengabel	0,20 Euro	-
- Menü Kaffeelöffel	0,20 Euro	-
- Kaffeetasse mit Untertasse	0,25 Euro	-
- Mehrzweckglas 0,3 Liter oder 0,5 Liter	0,25 Euro	-
- Bierglas 0,3 Liter oder 0,5Liter	0,25 Euro	-
- Weinglas 0,2 Liter	0,25 Euro	-
- Sektklas 0,1 Liter	0,25 Euro	-
- Spirituosen glas (Sorte auf Anfrage)	0,25 Euro	-

Komplett Angebot: 1x Teller groß, 1x Teller klein, 1x Suppentasse mit Untertasse, 1x Messer, 1x Gabeln, 1x Suppenlöffel, 1x Dessertlöffel, 1x Sektklas, 1x Mehrzweckglas, 1x Bierglas und 1x Weinglas = **pro Person 1,50 Euro**

Ohne Speisen von uns, ist kein Verleih von Serviceausstattung- Leistung möglich.

23. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Abnahme unserer Leistungen gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Angebote und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle in dieser Partyservicemappe aufgeführten Speisenpreise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7%. Die Mehrwertsteuer von 7% beinhaltet ein Anlieferung zum Ort Ihrer Feierlichkeit und keine Bedienung oder Serviceleistung.

Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Buffet- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt.

Sollten Sie bei uns im Haus Feiern oder wir erbringen Serviceleistungen- Serviceausstattung zu Ihrer Feier nach Hause, ändert sich der Mehrwertsteuersatz auf 19%, wodurch der Preis sich erhöht. Die Korrektur eventueller Druckfehler behalten wir uns vor. Je nach Auftragsvolumen kann eine angemessene Vorauszahlung vereinbart werden. Eine Preiserhöhung durch uns ist berechtigt, sofern sich dem vereinbarten Preis zugrundeliegenden Löhne und Kosten erhöhen und seit der Lieferung an den Kunden mehr als drei Monate verstrichen sind.

Mindestbestellwert

Der Mindestbestellwert für jeden Auftrag beträgt 50,00 Euro. Für Bestellungen unter 50,00 Euro berechnen wir einen Aufschlag für Verwaltungs- und Organisationsaufwand in Höhe von 5,00 Euro.

Auftragserteilung

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Ihre Bestellung sollte zur Vermeidung von Übermittlungsfehlern in schriftlicher Form erfolgen.

Bei sehr kurzfristigen Bestellungen behalten wir uns die Berechnung von Mehraufwand vor.

Änderungen

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebote können Saison- und Qualitätsbedingt auftreten.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung von 30min gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt sicher der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet eine Entgegennahme und Prüfung der gelieferten Ware. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/ oder Nachlieferung vor.

Transportkosten

Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten im Raum Dessau und Umgebung (Mosigkau, Kochstedt, Törten, Haideburg, Mildensee, Waldersee, Roßlau und Aken) berechnen wir mit 7,00 Euro pro Lieferung. In den 7,00 Euro sind ein Fahrzeug und ein Fahrer enthalten. Lieferungen über die Grenzen von Dessau und Umgebung hinaus berechnen wir nach Entfernung, Fahrzeug und Fahrer. Jeder Lieferung berechnen wir mindestens eine halbe Stunde Transport.

Bei Lieferung über 300,00 Euro entfällt die Gebühr von Fahr- und Abladezeiten.

Haftung

Bei Vermietung von Mietgegenständen außerhalb unseres Firmensitzes, geht die Haftung auf den Kunden über. Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort an den Kunden über.

Buffetaufbau

Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird.

Personal

Dienstleistungen von Servicekräften, Buffetkräften, Köchen, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern, Auf- und Abbau Personal oder ähnlichen Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

Besichtigung vor Ort

Ein Besichtigungstermin vor Ort gilt, als Sonderleistung, die gesondert vereinbart und ggf. in Rechnung gestellt werden kann.

Leihgeschirr und Ausstattung

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten, Schüsseln oder Kellen sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten. Speisenwärmer (Chafing Dishes) und/ oder Getränkethermen (Thermos- oder Pumpkannen) werden zusätzlich berechnet. Preise auf Anfrage.

Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Abholung von Leihgut

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/ oder auf Leihbehältern, Platten oder Geschirr. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am Folgetag abgeholt. Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigung an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet.

Zahlungsbedingungen

Der Rechnungsbetrag ist bei Lieferung, ohne Abzug sofort zu zahlen oder nach vorheriger Absprache auf unser Bankkonto ohne Abzug zu überweisen. Der Kunde erhält für das erteilte Auftragsvolumen eine Rechnung. Die Bezahlung durch den Kunden hat innerhalb von 14 Tagen per Überweisung ohne Abzug auf das angegebene Konto zu erfolgen. Ab einer Auftragsgröße von 1.000,00 Euro können wir eine Vorauszahlung in Höhe der Hälfte der Gesamtsumme, zahlbar 2 Werktagen vor Liefertermin verlangen. Tritt Zahlungsverzug ein, wird der Rechnungsbetrag mit dem üblichen Zinssatz verzinst. Ab der zweiten Mahnung berechnen wir Mahngebühren.

Stornierung

Bei Stornierung von bereits erteiltem Gesamtauftrag berechnen wir 4 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25%, 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%. Bei Stornierungen am Liefertag behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unserem Eigentum an allen gelieferten Waren und Transportmitteln vor.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis sich ergebenden Streitigkeiten ist Dessau- Roßlau.

Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. Die unwirksamen Bestimmungen werden durch solche Vereinbarungen ersetzt, die in zulässiger Weise dem rechtlichen und wirtschaftlichen Inhalt der getroffenen Abrede entsprechen.

Stand – 01.01.2009

*Höbel & Meyer
Küchen- und Partyservice GmbH
Im HAUS KÜHNAU
Burgreinaer Str. 1
06846 Dessau- Roßlau*

*Tel. 0340/617007
Fax. 0340/2400829
mail@hoebel-meyer.de
www.hoebel-meyer.de
www.haus-kuehnau.de*

Geschäftsführer:

*Lutz Meyer
Olaf Höbel
Richard Höbel*