Mini-Quiche und herzhafte Tarte:

Für den Quicheteig verwenden wir Dinkelmehl und saisonale Zutaten
für die Füllung. Kleine Quiche/Tarte gibt es in zwei verschiedenen Größen.

Abnahme mind. 8 Quiche ø 12 cm pro Sorte.
Abnahme mind. 15 Quiche ø 8 cm pro Sorte









Kleine Quiche/Tarte und Mini-Quiche/Tartlette	ø 12 cm / ø 8 cm
- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Kürbis mit Fetal und Thymian (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Rote-Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Lauch-Schinken-Bergkäse	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel, Chorrizo	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Aprikose oder Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Birne-Gorgonzola und Thymian	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta und Bärlauchpesto (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal)	á. 5,90 € / á. 3,80 €
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal)	á. 6,20 € / á. 3,80 €
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne	á. 6,20 € / á. 4,00 €
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta	á. 6,20 € / á. 4,00 €
- Lammhackfleisch mit Aubergine und orientalieschen Gewürzen	á. 6,20 € / á. 4,00 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.

Quiche-Torten und herzhafte Tarte vom Blech:

Quiche-Torte / Tarte vom Blech	ø 28 cm / Blech
- Lauch-Schinken-Bergkäse	á. 39,00 € / á. 68,00 €
- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos	á. 39,00 € / á. 68,00 €
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam	á. 39,00 € / á. 68,00 €
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 68,00 €
- Kürbis mit Feta und Thymian (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Rote Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Chorrizo	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Aprikose/Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Birne-Gorgonzola mit Thymian und Walnüsse	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta, Bärlauchpesto (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 69,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal)	á. 42,00 € / á. 70,00 €
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne	á. 42,00 € / á. 70,00 €
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta	á. 42,00 € / á. 70,00 €
- Lammhackfleisch mit Aubergine und oriental. Gewürzen	á. 42,00 € / á. 70,00 €

Die Quiche Torte ø 28 cm kann in 12 oder 8 Stücke geschnitten werden und reicht für 6-8 Personen. Die Torten können in Porzellanform oder in einer Einweg-Backform aus Papier, warm oder kalt geliefert werden.
Die Tarte vom Blech wird in z.B. in 20 Stücke (ca. 7,5 x 8 cm) geschnitten auf Servierplatten geliefert.
Sie können warm oder kalt geliefert werden.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



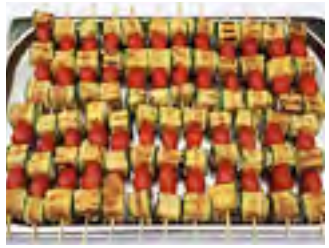
Fingerfood warm und kalt:

Fingerfood (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Käseplätzchen mit Walnuß	á. 0,90 €
- Käseplätzchen mit Basilikumpesto und Tomate	á. 1,50 €
- Rotweinzwiebelstangen oder Käsestange mit Sesam	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Humus und Olive	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Dattel-Feigencreme	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Rote-Beetecreme und Forellenmousse	á. 1,70 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Lachsrillette und Dill	á. 1,70 €
- Gefüllte Chamgignon mit Ziegenfrischkäse und Rotem Pfeffer	á. 2,50 €
- Brezelplätzchen mit Ziegenkäse, Dattel o. Feige und Walnuß	á. 2,50 €
- Brezelplätchen mit Leberkäse o. Weisswurst, Gurke und Senfcreme	á. 2,50 €
- Lauch-Schinken-Schnecken oder Pesto-Käse-Schnecken	á. 2,50 €
- Schwarzbrottaler mit Meerrettichcreme und Lachs	á. 2,50 €
- Mango oder Tomatenpießchen mit Büffelmozarella und Basilikumpesto	á. 2,50 €
- Auberginenröllchen mit Frischkäse und Tomatenpesto	á. 2,50 €
- Zuccinirröllchen mit Frischkäse und Paprikapesto	á. 2,50 €
- Gurke-Feta-Spießchen und Olive, mariniert mit Fenchelsamen	á. 2,50 €
- Melonenspießchen mit Serranoschinken	á. 2,50 €
- Käsepralinen mit Preiselbeeren	á. 2,50 €
- Roastbeefröllchen mit Spargel	á. 3,50 €
- Spinatpfannkuchenröllchen mit Lachsfüllung	á. 2,50 / 3,50 €
- Rouladenspießchen mit Putenfleisch, Mozzarella und Salbei	á. 2,90 / 3,90 €
- Gemüsespießchen mit Halloumi, gegrillt	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Schweinefiletpießchen mit Früchten oder Gemüse	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Bio-Hühnchenspießchen	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Rindfleischspießchen mit geröstetem Paprika	á. 3,90 / 4,90 €
- Marinierte Garnelenspießchen	á. 3,50 / 4,50 €

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.










Herzhaft gefüllt für Ihr Buffet:

Gefüllte Dinkel-Schiffchen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Tomate-Mozzarella auf hausgem. Basilikumpesto	á. 3,60 €
- Paprika, Zuccini, getr. Tomaten und Feta mit Rosmarien	á. 3,60 €
- Rindfleischbällchen mit Zuccini auf hausg. Paprikapesto	á. 3,80 €
- Forelle, Tomate auf Meerretichcreme	á. 3,80 €
- Bio-Hühnchen, Erbsen, Möhren mit Zuckerschoten o. Brokkoli	á. 3,80 €
- Garnele, Spitzkohl-Möhren, Cili und Ingwer	á. 3,90 €

Gefüllte Teigtaschen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon, Spinat und Pinienkerne	á. 3,90 €
- Rinderhackfleisch und Tomate	á. 3,90 €
- Bio-Hühnchen und Erbsen, Möhren, Zuckerschoten	á. 3,90 €
- Lachs mit Wirsing oder Spinat und Pinienkerne	á. 3,90 €

Mini-Hamburger (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Rinderhackfleisch mit Käse auf Krautsalat	á. 3,90 €
- Vegetarisch auf Salat	á. 3,90 €

Gefüllte Mini-Törtchen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon im Tiroler-Speckmantel	á. 3,50 €
- Räucherlachs mit Brokkoli, Apfelscheibe und Meerrettichcreme	á. 3,90 €
- Schweinefilet (ca. 50 gr.) im Tiroler-Speckmantel	á. 4,50 €

Die herzhaft gefüllten Schiffchen, Törtchen, Teigtaschen und Hamburger werden in einer Warmhaltebox auf Servierplatten geliefert. Diese können für das Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten warmgehalten werden.











Preise zuzügl. 7% MwSt.

Herzhaft belegt für Ihr Buffet:








Canapés: Baguettscheiben / halbe belegte Brötchen (mind. Abnahme 10 Stck. pro Sorte)

- Humus mit Tomate und Roten Zwiebeln	á. 2,60 €
- mittelaltem Gouda, Biogurke und Paprika	á. 2,60 €
- hausgemachtem Feigen-Dattelfrischkäseaufstrich	á. 2,60 €
- hausgemachter Eiaufstrich mit Frischkäse, Gürkchen, Kräutern	á. 2,60 €
- Camenbert und Feigensenf auf Ruccola	á. 2,70 €
- Büffelmozzarella,Tomate auf Ruccola und Basilikumpesto	á. 2,70 €
- gekochtem Schinken mit Gurke und Tomate	á. 2,70 €
- Serranoschinken oder Salami mit Gürkchen	á. 2,70 €
- Putenbrust und Ei	á. 2,70 €
- hausgemachtes Lachsrillette mit Dill und Frischkäse	á. 2,70 €
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	á. 2,90 €
- Mini-Schnitzel (Pute oder Schwein) auf Salat	á. 3,80 €

Wraps




- Wraps mit Camenbert, Kürbischutney und Salat	á. 3,90 €
- Wraps mit Gouda, Baby-Blattspinat, Paprikafrischkäsepesto	á. 3,90 €
- Wraps mit Paprika, Tomate, Feta, Salat und Tomatenfrischkäsepesto	á. 3,90 €
- Wraps mit Grillgemüse und Humus	á. 3,90 €
- Wraps mit Putenbrustfleisch, Salat und Ananasfrischkäsecreme	á. 4,20 €
- Wraps mit Lachs, Salat und Avocadocreme	á. 4,20 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.

Salate im Gläschen

Salate im Gläschen, 160/180 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- Bulgur mit Beeren der Saison und Minze	á. 4,20 €
- Kartoffel-Gurke mit Schnittlauch, Dill	á. 4,20 €
- Rote Linsen, Lauchzwiebeln mit Mango und Kokos	á. 4,20 €
- Staudensellerie mit Apfel, Sesam, Koriander	á. 4,20 €
- Spitzkohl, Möhren, und Apfel	á. 4,20 €
- Couscoussalat mit Gurke, Paprika, Mandel und Feigen	á. 4,20 €
- Griechischer Schichtsalat mit Feta und getr.Tomaten	á. 4,20 €
- Kirschtomaten mit Büffelmozarella und Basilikumpesto	á. 4,20 €
- Melonen-Gurkensalat mit Feta mit Estragon	á. 4,50 €
- Rote-Beete mit Forelle und Dill	á. 4,50 €
- Selleriesalat mit Bio-Hühnchen, Apfel und Nüssen	á. 4,50 €
- Thailändischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Bio-Hühnchen	á. 4,90 €
- Rote-Beete mit Tafelspitz und Meerrettichcreme	á. 4,90 €
- Spitzkohl, Möhren, Ingwer, Chili und Garnele	á. 5,50 €
- Grüner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing als Beilage zur Quiche, pro Portion	á. 3,90 €









Dessert im Gläschen

Dessert im Gläschen, 140/160 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillesoße	á. 4,20 €
- Vanillecreme mit Früchten	á. 4,20 €
- Rhabarberkompott mit Crumble (oder Obst der Saison)	á. 4,20 €
- Bratapfel mit Nüssen und Crumble	á. 4,50 €
- Mango-Mousse oder Orangen-Mousse mit Mascarpone	á. 4,50 €
- Esspresso-Mousse mit Mascarpone	á. 4,50 €
- Avocado-Limettencreme	á. 4,50 €
- Mousse au Chocolat	á. 4,50 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.

Suppen und Eintöpfe/Bowls

Hausgemachte Suppen/Eintöpfe aus regionalen frischen Zutaten, ohne chemische Zusatzstoffe! Geliefert werden die Suppen heiß im Suppentopf oder kalt im Becher togo, zum Erwärmen in der Mikrowelle.

Suppen/Eintöpfe/Bowls

(Abnahme mind. 15 Portionen 350 ml. 10 Portionen 500 ml.)	**350 ml. / 500 ml.**
- Broccoli-Mandelcremesuppe mit Parmesan	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Zuccinisuppe mit Zitrone und Käsecroutons	á. 5,50 € / á. 7,70 €
- Staudenselleriesuppe mit Birnen-Walnußtopping	á. 5,50 € / á. 7,70 €
- Möhrensuppe mit Orange und Ingwer	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Pastinakencresuppe mit karamelisierten Zwiebeln, Apfelpesto	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Rote Linseneintopf mit Lauchzwiebeln und Kokos	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Süßkartoffel-Curry mit Gemüse und Kokos	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Geröstete Tomatensuppe mit Baslikumpesto (Saison)	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Lauch-Kartoffelsuppe mit Käse	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Champignoncremesuppe mit Lauchzwiebeln und Petersilie	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Risottoeintopf mit verschiedenen Pilzen und Parmesan	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Thai Kokossuppe mit Borlotti Bohnen und Zuckerschoten	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Kichererbseneintopf mit Kürbis, Paprika und Salscicca	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Lauch-Kartoffeleintopf mit Rinderhackfleisch	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Linseneintopf mit Möhren, Tomaten und Wursteinlage	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Schwedische Kartoffelsuppe mit Erbsen und Stremellachs	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Fenchelsuppe mit Räucherlachs	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Zitronen-Hühnchensuppe mit Gemüse	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Minestrone mit Hühnchen oder geschmortem Rindfleisch	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Grünkohl-Kartoffeleintopf mit Kassler u. Mettwurst (Saison)	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Couscous mit Aubergine, Paprika und Lammfleisch	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paprika	á. 6,50 € / á. 8,50 €

Kaltschale

- Kartoffel-Gurkenkaltschale mit Buttermilch und Dill	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Melonen-Gurke-Gazpacho mit Estragon (saisonal)	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Gazpacho Kaltschale mit Paprika und Gurkenwürfel	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Gazpacho Kaltschale mit Serranoschinken	á. 5,90 € / á. 7,90 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.











Bowls (mit unterschiedlichen Zutaten nach Angebot)

- vegetarische Bowl	á. 9,90 €
- mit Käse	á. 11,50 €
- mit Fisch oder Fleisch	á. 13,50 €

Brotkorb

- Baguettscheiben und Bauernbrot, pro Person 1,90 €

Blechkuchen, Tartelets und Kleingebäck:

Blechkuchen (geschnitten 20 Stck. oder 40x Mini-Stücke)

- Obst der Saison	á. 69,00 €
- Kirsch-Schokokuchen mit Streusel	á. 69,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen	á. 69,00 €
- Kokoskuchen mit Erdnüssen	á. 69,00 €
- Französischer Apfelkuchen mit Mandelhaube	á. 72,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade (Brownies)	á. 72,00 €

Tartlet und Kleingebäck (mind. Abnahme 10 Stck.)

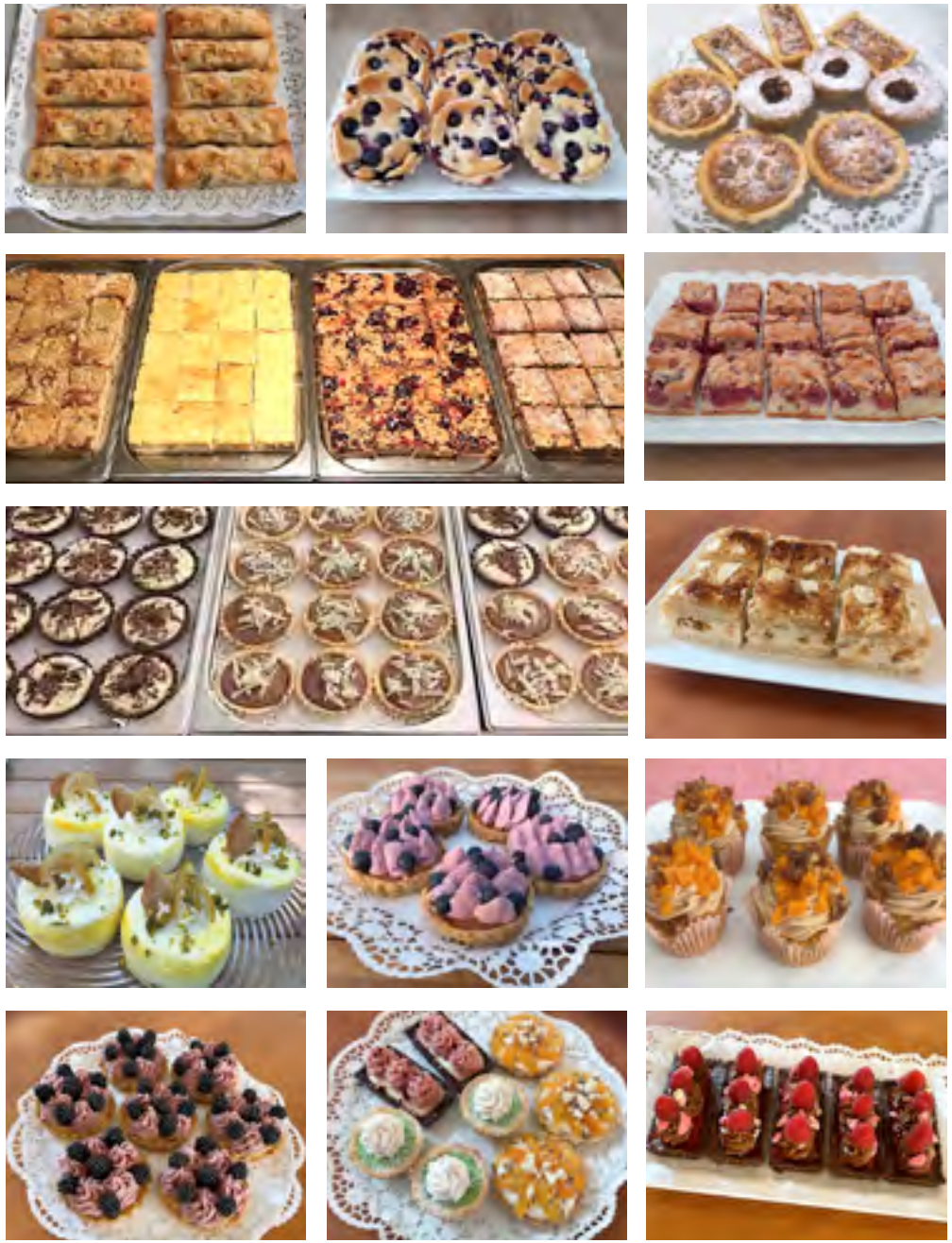
- Obst-Tartlet mit Streusel	á. 3,60 €
- Obst-Tartlet mit Vanillecreme	á. 3,60 €
- Beeren-Schmand-Tartlet	á. 3,60 €
- Espresso-Tartlet	á. 3,90 €
- Nuss-Tartlet mit Caramelcreme	á. 3,90 €
- Mousse au Chocolat-Tartlet	á. 3,90 €
- Muffins, Schoko, Vanille oder mit Beeren	á. 2,90 € / 3,50 €
- Cupcake mit Topping	á. 3,90 € / 4,50 €
- Mini-Strudel mit Birne und Cranberry	á. 3,20 €

Sahne-/Creme-Törtchen (mind. Abnahme 10 Stck.)

- Obsttörtchen mit Vanillecreme	á. 3,80 €
- Limonentörtchen mit Limonencreme	á. 4,20 €
- Schwarzwälder-Kirschtörtchen	á. 4,50 €

Unsere Kuchen backen wir mit Dinkelmehl.
Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit saisonalem Obst oder Früchten.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



Festliche Kuchen,Torten und Tartes:





Torten nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Torte mit Früchten der Saison	á. 54,00 €
- Torte mit Mascapone und Früchten der Saison	á. 60,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte	á. 64,00 €
- Festliche Schicht-Sahne oder Cremetorte	Preis auf Anfrage

Kuchen nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Obstkuchen	á. 49,00 €
- Mohn-Schneckenkuchen	á. 49,00 €
- Obstkuchen mit Mandeln und Streusel	á. 52,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen	á. 52,00 €
- Rhabarber oder Stachelbeere mit Baisser	á. 52,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade	á. 56,00 €

Tarte nach Wunsch (ø 33 cm, 12/14 Stck.)

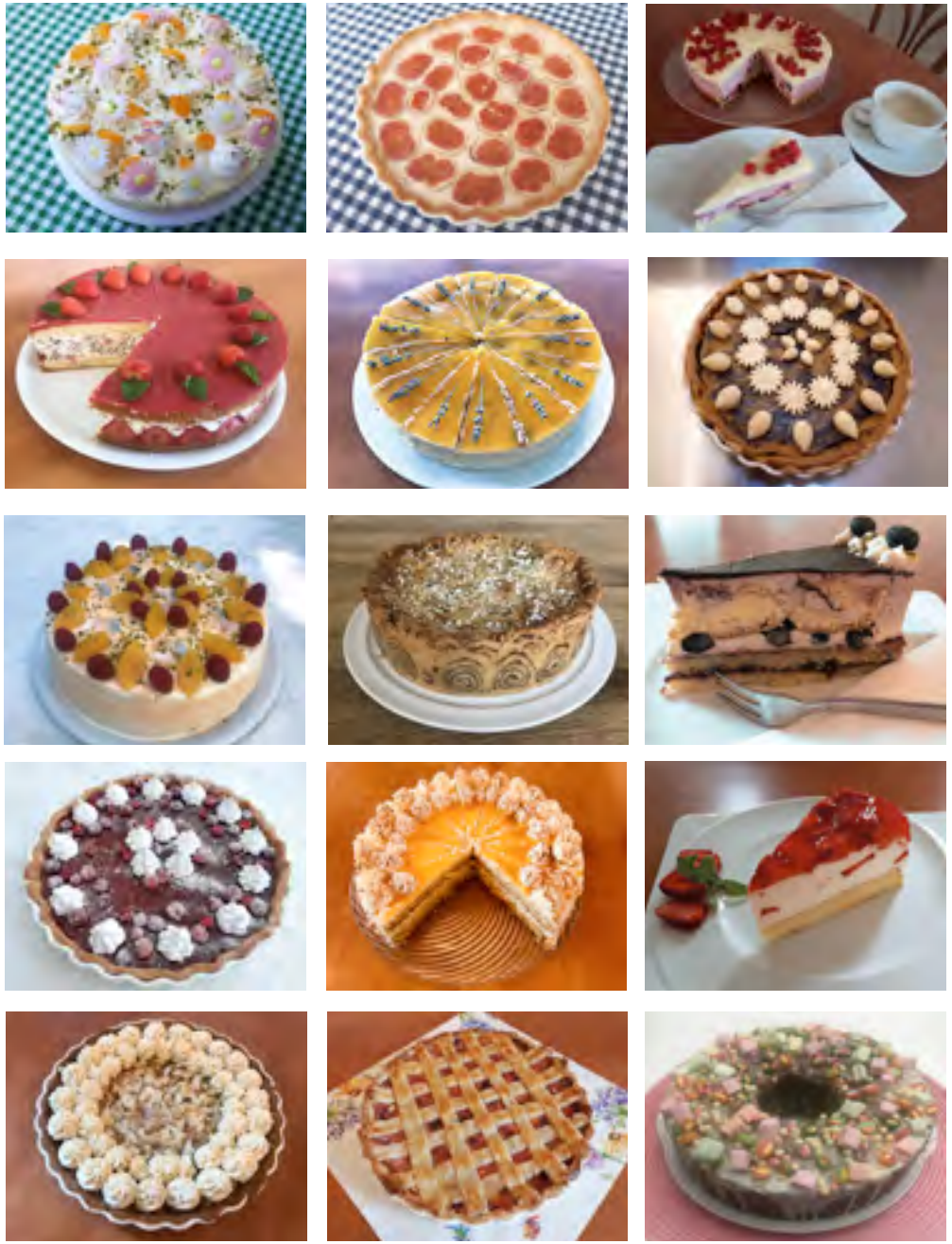
- Obsttarte (Obst nach Saison)	á. 45,00 €
- Beeren-Schmandtarte	á. 45,00 €
- Linzertarte mit Beerenkompott und Gewürzen	á. 45,00 €
- Weintarte mit Früchten	á. 49,00 €
- Espressotarte	á. 49,00 €
- Schoko-Nusstarte	á. 49,00 €
- Mousse au Chocolat	á. 49,00 €

Hochzeitstorte /Geburtstagstorte

- 2-stöckig für ca. 40-50 Personen	auf Anfrage ca. 200-290 €
- 3-stöckig für ca. 60-80 Personen	auf Anfrage ca. 350-450 €

Für Ihre Festivität backen wir Ihnen Torten und Kuchen und Kleingebäck nach Wunsch. Gerne machen wir Ihnen dazu Vorschläge und erstellen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



Festliches Gebäck und Plätzchen:

Petit Four

- verschieden auf Anfrage	á. 2,50 € - 3,90 €

Plätzchen (100 gr.)

- verschieden auf Anfrage	á. 2,50 € - 3,90 €

Stollen (100 gr.)

- Stollenkonfekt	á. 2,90 €
- Dresdner Stollen mit Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat	á. 2,60 €
- Butterstollen mit Rosinen und Gewürzen	á. 2,90 €
- Früchtestollen mit Nüssen und kandierten Früchten	á. 3,50 €



Preise zuzügl. 7% MwSt.














Getränke

Gerne liefern wir Ihnen alkoholische und alkoholfreie Getränke für Ihr Fest oder Event.

Alkoholfreie Getränke

- Kaffee, Kanne 1,0 l mit Milch und Zucker	á. 11,00 €
- Tee, Kanne 1,0 l mit verschied. Teesorten	á. 4,90 €
- Viva con Aqua laut oder leise 0,33 l	á. 2,20 €
- Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,7 l	á. 3,90 €
- Fritz Fruchtschorle 0,33 l	á. 2,50 €
- Fritz Cola, Limo 0,33 l	á. 2,50 €
- Orangensaft, Karaffe 1,0 l	á. 6,00 €

Alkoholische Getränke

- Weißwein, 0,75 l	á. 16,50 €
- Rosé 0,75	á. 18,00 €
- Rotwein 0,75	á. 18,00 €
- Sekt 0,7 l	á. 18,00 €
- Prosecco 0,7 l	á. 16,00 €

Geschirr/Equipment

Für kleinere Gesellschaften liefern wir auch das Geschirr sowie Stehtische mit Hussen.
Warm gehalten werden unsere Speisen für ihr Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten.

- Kaffee- / Kuchengedeck mit Besteck	á. 1,50 €
- Teller, mittel	á. 0,40 €
- Teller, groß	á. 0,50 €
- Besteck	á. 0,40 €
- Gläser (Wasser-, Wein- oder Sektgläser)	á. 0,40 €
- Chafing-Dishes mit Brennpasten	á. 5,00 €
- Stehtisch, ø 80 cm	á. 20,00 €
- Stehtisch mit Husse	á. 25,00 €
- Buffettisch	á. 15,00 €
- Buffettisch mit Tischdecke	á. 25,00 €









Service/Transport

Anlieferung bis 10 km	19,00 €
Abholung bis 10 km	19,00 €

Kosten Anlieferung und Abholung mit Geschirr / Equipment nach Angebot!
Kosten Aufbau Buffet nach Angebot!

Service-/Eventbetreuung pro Std. auf Anfrage!

Preise zuzügl. 7/19 % MwSt.