

CATERINGMAPPE

**Illy Bistro Konzept - Catering nach Maß!
Wir arrangieren Ihre Party oder Ihr Event ganz
nach Ihren Vorstellungen.**

Rufen Sie einfach an & fordern Sie uns!

Catering Katalog 2016/2017

TEL. 0151 11833 977

Münchner Straße 1, 82110 Germering im GEP

Inhaltsverzeichnis

- 1. Kleinigkeiten**
- 2. Canapes & Co.**
- 3. Office Catering**
- 4. Easy Brunch**
- 5. Exklusives Dinner Menü**
- 6. Hochzeitsbuffet**
- 7. American BBQ XXL**
- 8. Abi Party**
- 19. Asia Exklusiv**
- 10. Italien**
- 11. Feine Schlemmerei**
- 12. Oberhammer Hüttengaudi**

CATERINGMAPPE

Feinstes internationales Fingerfood - Spezialitäten zum Easy Verzehr !

Tapas fino auf Chiabata mit Jamón Serrano, Lachs, Queso & Filet vom Schwein mit Sweet Onions

Quiche de Mer mit Meeresfrüchten & Mozzarella überbacken

Crispy Mini Toast mit Kerbelfrischkäse

Crostini mit gegrilltem Tunfisch, Mango Chutney und Wasabi Schaum

Bruschetta mit Strauchtomatenkonfit & Basilikum

Gegrillte Kalbsfleischbällchen mit Chili & Thaikräutern

Gebackenes Brioche mit Entenlebermousse & Sauerkirsch Chutney

Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat

Gebackene Wan-Tan-Säckchen, gefüllt mit asiatischem Gemüse

Datteln oder Backpflaumen im Speckmantel

Crepinette mit Wildlachs mit Schnittlauchschaum & Limette

Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten
Grissini mit umwickelt mit Serano-Schinken & Tomatencreme gefüllt

Luftige Blätterteigtaschen mit pikanten Füllungen wie Lachs, Olive & Käse

Spanische Empanadas aus dem Ofen - gefüllte Kartoffeltaschen mit Rind
Avocadoquark & Strauchtomaten mit Wiesenkräutern auf Oliven Ciabatta

Hausgemachte Torteloni, gefüllt mit grünem Spargel, Oliven –Tomaten & Parmesan
überbacken

Marinierter Tunfisch mit Sesam & Wasabi – Sojasauce

Thailändisches Curry mit Hähnchen oder vegetarisch, serviert im Bananenblattkörbchen

Sugar Cane Shrimps – gebackenes Krabbenfleisch auf echtem Zuckerrohr

Teriyaki Spieße vom Huhn mit Hon Sin Sauce

8 ausgesuchte Sorten pro Person ! 24,50
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

CATERINGMAPPE

Canapés & Co

Kleine, feine Köstlichkeiten für die Pause zwischendurch!

Canapés assorti auf Mehrkorn
Hausgebackenes Vitalbrot mit echtem Korn raffiniert
belegt mit:
Lachs, Forelle, Aal, Garnelen
Jamón Serrano, Ardenner Kochschinken
Braten – Mix
Gänserillettes
Gorgonzola, Frischkäse & Brie

Pro Stück ! 4,30
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

Tramezzini
Italienische Toastdreiecke ohne Kruste und super saftig belegt mit:
Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum Pesto
Prosciutto di San Leo mit Romana Salat
Brie de Meaux
Ei, Gurke und Butter

Pro Stück ! 4,70
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

Club-Sandwich auf Vollkorntoast
Avocadocreme mit Pastrami-Schinken & Radiccio
Eiercreme und gekochter Schinken
Wildlachs, Rucola und Gurke
Schafskäsecreme, Balsamico & Tomatenkonfit
Ententerine mit Sweet – Bitter – Orangenkompott

Pro Stück ! 5,50
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

Unsere Hamburger Mini's
Knackig gebackene Mini Brötchen belegt mit:
Nordischem Graved Lachs
Bismarck Hering & Gurke
Aal
Ei & Forellen Kaviar
Kräuter Matjes

5 Stück pro Pers. ! 14,90
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

CATERINGMAPPE

Office Catering Morgens halb zehn in Deutschland !

**Unsere Schnittchen Invasion
Buntes Sortiment von Ihnen ausgesucht
Lachs, Forelle, Aal, Garnelen, Flusskrebssalat,
Jamón Serrano, Ardenner Kochschinken, Braten - Mix,
Gänserillettes, Gorgonzola, Kräuterfrischkäse,
Rohmilchbrie & Waldorfsalat**

Je 3 Teile pro Person ! 7,20
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

**XXL- Schnittchen, mehr geht einfach nicht!
"Sattmacher - Schnittchen" mit
gegrillten Filetmedaillons von Poularde, Schwein oder Rind,
jeweils belegt auf frischen Salaten
hausgemachten Chutneys
Gurken & Tomatenscheiben
Parmesan und Gartenkräutern**

Je Teil pro Person ! 5,80
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

**Bagels extra Large!
American Bagels frisch getoastet
mit Cream Cheese & Eisbergsalat, wahlweise arrangiert mit:
Turkey, Roastbeef, gekochtem Schinken oder Bresaola
(Für den kleinen Hunger, die Bagels einfach halbieren!)**

die XXL Version Je Teil ! 7,80
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

**Company – Teller (5 Personen)
Als kulinarisches Intermezzo während Ihres Meetings gedacht!!!
Frisch nach Saison und Marktangebot werden verschiedene Köstlichkeiten auf
übergroßen Speisetellern
dekorativ angerichtet.
Neben Fleisch- und Fischspezialitäten werden die "Company Teller" mit verschiedenen
Antipasti oder
Feinkostsalaten ergänzt.
dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta, Baguette und Fassbutter**

Die Variation ab 28,00 je Teller
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

CATERINGMAPPE

**Easy Brunch – nur nichts für Frühaufsteher
Aufstehen & alles ist angerichtet - Wir liefern fix & fertig!**

Große Auswahl an verschiedenen Wurstsorten

Rauchwurst, Schinken & frisches Mett

Bunte Salatvariationen

Räucherfischspezialitäten direkt vom Münchner Fischmarkt

Krabbensalat mit frischem Dill, Gurke & Radieschen

Auswahl an raffinierten Käsesorten mit Trauben & Feigensenf

Fruchtkonfitüre & Waldbienenhonig

Müsli & Cornflakes mit frischer Vollmilch & Jogurt

Exotische Obstvariation nach Saison

Hausgebackene Brot & Brötchensorten

Französische Fassbutter & Kräuterrahm

**Italienischer Schweineschinken aus dem Backofen mit Rosmarin gewürzt,
Kartoffelgratin & Gemüseauswahl frisch vom Markt**

**Penne in Pesto picante mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum
& Strauchtomaten in Olivenöl**

**Gebratener Havelland Zander auf Zucchini Gemüse
& Butterkartoffeln mit frischem Kerbel**

Karamelcreme & Schokoladenmousse

Panna cotta mit Erdbeermark & Amaretto-Knusper

Erdbeer – Rhabarber Grütze mit Vanille Rahm

Easy Brunch pro Person ! 20,90
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.
Lieferbar ab 20 Gästen

CATERINGMAPPE

Exklusives Dinnerbuffet Wir liefern ihnen 4 Gänge!

Sie genießen eine gemischte Vorspeise sowie eine Suppe eingesetzt am Tisch, den Hauptgang & das Dessert serviert in Buffetform. Professionelles Servicepersonal und Köche sind dabei enthalten!

1. Gang, zur Auswahl

Mediterrane Vorspeisenauswahl - serviert durch unsere Servicekräfte
Gemüsespießchen in weißem Balsamico & Rosmarinöl gebraten
Gegrillte Riesengarnelen auf Zitronengras, Mango Chutney & Wasabi Schaum
Feinstes Vitello Tonnato aus dem Weckglas mit Tunfischsauce & Kapernäpfeln
Perlhuhnbrusttranchen gefüllt mit Shitakepilzen & Himbeer-Estragon Schaum
Ofenfrisches Baguette und Bauernbrot
mit Kräuterrahm & gesalzener Fassbutter

2. Gang, zur Auswahl

Suppenvariationen für Sie vorab wählbar – serviert im Weckglas
Leichtes Korbelschaumsüppchen mit separat servierten Nordseekrabben
Karotten – Kokossuppe mit gebratenem Hähnchenspieß, Ingwer & Sesam
Klare Tomaten Essenz mit gebratener Jakobsmuschel

3. Gang, zur Auswahl

Hauptgerichte in Buffetform arrangiert:
Lammhüfte vom friesischen Weidelamm langsam gegart mit Thymian,
Tabulé vom Couscous mit frisch gehackten Kräutern, jungem Blattspinat,
Minz-Jogurt-Rahm & Lamm Jus
Roastbeef vom La Morocha-Rind mit Rotweinscharlottensauce
an Estragon Püree, tournierten Karotten, Zucchini & Sellerie
Steinbeisserfilet gegrillt mit Oliven und mediterranen Kräutern,
Safransauce und jungen Kartoffeln mit Meersalz & Butter

4. Gang, zur Auswahl

Happy Ending's – Das Dessert serviert im Gläschen
Mousse von Valrhona-Zartbitterschokolade mit Orangenkonfit
Crème Brulée mit Zitronenthymian gebrannt
Limetten-Jogurtmousse mit frischem Mangomark
Saisonale Wald & Erdbeeren mit Mascarponeschaum

Buchbar ab 20 Personen, pro Person ! 68,90 €
Inklusiv 3 Stunden Service & Koch vor Ort
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

CATERINGMAPPE

Hochzeitsdinner

Es für Sie der wichtigste Tag in Ihrem Leben! Wir arrangieren für Sie selbstverständlich absolute Individualität ganz besonders im Bezug auf Ihr Hochzeitsdinner. Ihr Menü oder Buffet wird nach Ihren persönlichen Wünschen & Vorlieben in einem gemeinsamen Gespräch geplant. Die folgende Variante ist lediglich ein Beispiel um Ihre Phantasien anzuregen. eleganter Vorspeisenmix einserviert!

**Antipasti mit Fenchelsalami, Parmaschinken, Auberginen, Zucchini, marinierten Oliven, Büffelmozzarella & Parmesan
Riesen Scampi gegrillt mit Knoblauch, Oliven, Tomaten & Chili
Salad niçoise mit mariniertem Thuna, Lavendel-Essig & Nuss-Öl
Ofenfrische Baguette- & Brotsorten mit Kräuterrahm & gesalzener Fassbutter
Suppe aus dem Weckglas, wahlweise:**

Zur Auswahl

**Zuckerschotenschaumsuppe mit geräuchertem Lachs
Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich & Fleischklößchen
Geeiste Hamburger Gurkenrahmsuppe mit frischem Dill**

Hauptgang in Buffetform präsentiert mit Live Charakter

**Ganzer Lachs aus dem Ofen mit Zitronen Dill Sauce,
Fenchelgemüse, frischem Blattspinat mit Oliven & Tomaten,
Butterkartoffeln mit Kerbel**

Vom Live BBQ Grill

**Steaks vom Schwein, Rind & von der Maispoularde
Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm, Kartoffelgratin
Hausgemachte Gartensalate, verschiedene Dips & echte BBQ Sauce**

Frisch zubereitete Pasta Auswahl, durch unseren Koch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet wahlweise mit:

**Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, Penne & Torteloni
Zuckerschoten, Strauchtomaten, Oliven und frischen Kräutern
Salbeibutter & Rucola-Pesto**

Dessert

**Hausgemachte Dessertvariationen arrangiert in kleinen Gläsern
Schokoladenmousse von Valrhona Zartbitter Schokolade
Creme Bruleé mit Vanille & Zitrusfrüchten
Panna cotta mit Himbeermark
Tropische Früchteauswahl**

**Buchbar ab 30 Personen pro Person ! 118,80
Inklusiv 3 Stunden Service & Koch vor Ort**

alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

CATERINGMAPPE

American Barbecue XXL BBQ—taste the real one

**Fleisch ist mein Gemüse - Genießen Sie
den amerikanischen Traum von gegrilltem Fleisch,
coolen Burgern XXL & der echten BBQ Sauce.
Wir kommen zu Ihnen & Sie genießen einfach!
Versprochen!!**

Knackige Gemügestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern

**Romanin Salat und authentischem Caesar-Dressing, Croutons,
krossem Speck & geriebenem Parmesan**

**Salad niçoise mit separat mariniertem Thuna, Ei, Schinken, jungen Bohnen, Käse,
Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinagrette**

**Große Brotkörbe mit frisch gebackenen Muffins, Buttermilch Maisbrot, Zwiebelbrot
& Ciabatta mit Oliven & Kräutern**

Live vom BBQ Grill – unser Koch wird Ihnen einheizen!

Original Thick cut fries — BBQ Ribs

über Hickory Holz geräuchert und gegrillt mit verschiedenen BBQ-Saucen

Kentucky BBQ Chicken

Würzig marinierte Hähnchenbrust in BBQ Sauce

Lachssteak aus der Folie mit Zitronen-Pfefferbutter & Gemüsejulienne

American Steaks vom Rind mit BBQ Zwiebeln

Gegrillte Gemüsespieße

American Burger im Self-service mit

100 % gegrilltem Beef,

frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackiger Salat, Röstzwiebeln,

gebratenem Speck, Cheddar Cheese &

unserer Burger Spezialsauce

Dazu reichen wir:

BBQ Baked Beans - Pikant gewürzte Bohnen in Sauce

Baked Potatoes & Sour Cream

Golden Corn on the Cob - Farmland Maiskolben mit Butter

American Coleslaw - pikanter Krautsalat mit Buttermilchdressing

Riesige Obstkörbe mit frischen Früchten

original Key Lime Pie – cremig leichtes Ztrusdessert mit Baiser & Limette

Blue Berry Hill – Blaubeerdessert aus dem Backofen mit Rum & Vanille

pro Person ! 98,80 €

alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

Inklusive Service & Koch

Lieferbar ab 30 Gästen

CATERINGMAPPE

Abi Party

**Jung, dynamisch, kreativZukunft in jungen Händen
Wir helfen mit und machen die legendäre Abi Party**

**Antipasti mit Parma-Schinken, Auberginen, Zucchini,
marinierten Oliven, Mozzarella mit frischem Basilikum & Balsamico**

Knackige Gemüsestifte mit Sauerrahm & frischen Kräutern

Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln & unserer Hausvinaigrette

**Knusprige Frühlingsrollen mit frischer Minze und süß-saurer Sauce
Saté-Spieße in Honig mariniert, mit einer Erdnuss – Koriander – Sauce
Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Meersalz & Basilikum
Gurkensalat mit Dill in Rahm**

**Große Brotkörbe mit frisch gebackenem Baguette, Zwiebelbrot, Ciabatta mit Oliven
& Kräuterquark**

**Italienische Kartoffelsuppe mit Waldhonig, frischem Thymian & Eismeerkabben
Knuspriger Schweineschinken mit Honigkruste oder Riesentruthahn XXL**

**Kartoffelgratin mit frischem Marktgemüse der Saison & BBQ Sauce
Ganzer gebackener Fjordlachs aus dem Ofen mit Butterkartoffeln, Kerbel –Dillsauce
& jungem Blattspinat mit Oliven und Tomaten**

**Zarte Maishähnchenbrust mit Zitronenpfeffer gegrillt auf grün-weißem
Spargelragout & pfannengeschwenkten Kräutergnoccis**

**American Burger im Self-service mit 100 % gegrilltem Beef ,
frischen Tomatenscheiben, Gurke, knackigem Salat, Röstzwiebeln,
gebratenem Speck, Cheddar Cheese & unserer Burger Spezialsauce**

**Penne in Pesto picante mit Oliven, Frühlingszwiebeln, Basilikum & Strauchtomaten
in Olivenöl**

Panna cotta mit Himbeermark

Helles & dunkles Schokoladenmousse

Original Key Lime Pie – cremig leichtes Zitrusdessert mit Baiser & Limette

Blue Berry Hill – Blaubeerdessert aus dem Backofen mit Rum & Vanille

pro Person ! 69,90 €
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.
Lieferbar ab 20 Gästen

CATERINGMAPPE

Asia Exklusiv

Starten Sie eine kulinarische Reise durch Hongkong, Thailand, Indonesien, Vietnam & Singapur. Exotische Aromen, Kräuter & Gewürze miteinander vereint durch traditionelle Kochkunst.....und das bei Ihnen zu Hause oder im Büro!

Variationen von verschiedenen Sushi und Sashimi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

**Gói Cuón - Frische vietnamesische Reispapierröllchen
gefüllt mit geschnittenen Garnelen und Salaten, eingerollt mit frischer Minze**

Kimchi – koreanische Kohlspezialität

Som Tam - Papayasalat aus der Isan Küche (Thai) mit gestoßenem Gemüse, Papaya, Hähnchen & gehackten Erdnüssen

Saté Ayam - Indonesische Saté Spieße vom Hähnchen & Rind mit Chili – Kokos –Dip

Lab Nua - Sehr fein geschnittenes Roastbeef, mariniert in Limettensaft, einer Mischung aus Fischsauce und alter traditioneller laotischer Sauce, gewürzt mit Chili, geröstetem Reispuder, Minze und Kräutern

Traditionelle Dim Sum aus Hongkong mit Soja Sesam Sauce & Chilidip

**Gói Cuón Vit - Frische vietnamesische Reispapierröllchen
mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotte und Salat,
aufgerollt mit Minze und Koriander**

**Tom Kha Gai -Thailändische Hähnchensuppe mit Kokos & Zitronengras
Rotes Schweinefleisch, chinesisches zubereitet, mit frischem Gemüse aus dem Wok**

**Glasierte Ente mit Ahornsirup & Chili, Sesamgemüse & Reismudeln
Aromatisches Lammcurry mit grüner Chili; Thaibasilikum & Duftreis**

**Mariniertes Grouperfilet mit Chili & Limette im Bananenblatt auf Thaireis
dazu gebratenen Pak Shoy**

**Limonen-Ingwermousse mit marinierten Beeren
Kokosmilchreis mit gebratenen Bananen
Gedünsteter Klebreis mit Jackfrucht im Bananenblatt
Asiatische Variation von exotischem Obst**

pro Person ! 58,60 €
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.
Lieferbar ab 30 Gästen

CATERINGMAPPE

Italien

Italiener sagen, die italienische Küche ist die Beste der Welt, die Einzige, die man essen kann, und wenn man da widerspricht.....Probieren Sie es aus!

Antipasti

Kross gebratene Calamretti mit geröstetem Knoblauch & Rosmarin
In Trüffelbutter gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit schwarzem Pfeffer & Feigensenf

Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren mariniert mit Schalotten- Kerbel Vinaigrette

Salat von gegrillten Scampi mit schwarzen Olivenscheiben, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch & Zuckerschoten

Vitello Tonnato – hauchdünne Kalbsfleischscheiben
mit milder Thunfisch-Sauce & Kapernäpfeln

Coppa-Schinken auf Salat von weißen Riesenbohnen mit Strauchtomaten & frischem Oregano

Auswahl an gegrillten Antipasti Gemüse mit altem Balsamico & Thymianhonig verfeinert

Separat servierter Rucolasalat mit Himbeer-Vinaigrette,
gehobeltem Parmesan & gerösteten Sonnenblumenkernen

Hausgebackene Focaccia, Oliven Ciabatta & Salzbutter mit Knoblauch & Paprika

Rote Bete Suppe mit Kartoffeln & extra serviertem Scampi Salat

Gegrillte Mittelmeerfische aus der Folie mit Limettenbutter, Oliven, Knoblauch,
Tomaten & Estragon dazu Röstkartoffeln mit Meersalz

Scheiben von der Entenbrust auf Salat von roten & schwarzen Linsen
mit Schalotten-Kräuter-marinade und Zwergorangen-Confit

Das Beste vom friesischem Lamm auf Confit aus Zucchini, Auberginen & Tomaten,
dazu gratinierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Parmesan & Rahm

Onglet de boef mit mediterranem Schmorgemüse aus dem Backofen

Italienische Käseauswahl vom Brett
Mascarpone Mousse auf frischem Mangosalat
Schokoladen Birnen Crumble mit Sauerkirschkompott

pro Person ! 66,90
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.
Lieferbar ab 10 Gästen

CATERINGMAPPE

**Feine Schlemmerei
frischer Fisch und Fleisch,
es ist sicher auch etwas für Ihren Gaumen dabei.**

Pikanter Meeresfrüchtesalat mit englischem Sellerie

Duett von Tomate & Mozzarella mit Basilikumstreifen

Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernölvinaigrette

Antipasti von verschiedenem Gemüse

Honigmelone mit feinem Parmaschinken

Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauch und Creme fraiche

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Dressing

Terrine von Lachs und Zander auf Paprikasauce

Salat von Edelfischen im Limettendressing und grünem Spargel

Kartoffelschaumsuppe mit Thymian, Waldhonig & Nordseekrabben

Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahm, Gemüse der Saison & Butterkartoffeln

Gefüllte Ravioli mit zweierlei Saucen

Steinbeißer Filet auf Gurkengemüse mit Basmatireis

Maispouardenbrust auf Rahmpilzen mit frischen Kräutern und Gnocci

Käseauswahl mit Weintrauben & Brotauswahl mit Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Feine Mascarponecreme mit Erdbeeren und Amaretini

Zartbitter Schokoladenmousse mit Orangensalat

pro Person ! 58,00

alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.

Lieferbar ab 15 Gästen

CATERINGMAPPE

**Oberhammer Hüttengaudi
mit dem ersten Neuschnee in den Alpen
holen wir den Tiroler Hüttenzauber zu Ihnen ins Haus!**

**Rustikale Brotzeit mit
herzhaftem Obatztem**

Tiroler Schinkenspeck & Landjäger

Cremiger Topfenquark mit frischen Kräutern

Zungenwurst mit Radis

**Marinierter Graukäse aus dem Weckglas eingelegt mit
Zwiebeln, Essig und Öl, süßer Senf**

**Brotkorb mit hausgebackenen Semmeln, dunklem Vollkornbrot &
Mini-Brezeln, dazu Fassbutter**

**Tiroler Knödelsuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Semmelknödeln,
Speck, Zwiebeln und frisch gehackter Petersilie**

**Zünftiges Hauptgang Buffet
Knusprig heißer Schweineschinken mit knackiger Kruste,
Sauerkraut aus der Riesenpfanne & hausgemachte Serviettenknödel**

Originaler Leberkäs aus dem Backofen mit Kartoffelspecksalat

Mini Haxen mit Schwarzbiersauce & hausgemachten Kartoffelklößen

Weißwürste mit süßem Senf & Brezen

Zünftige Tiroler Käsespätzle mit herzhaftem Obatztem überbacken

Dessert

Hausgebackener Mohnstrudel mit warmer Vanille Sauce und frischem Schlagobers

Kaiserschmarrn mit Puderzucker & Schlagrahm

pro Person ! 42,90
alle Preise zuzüglich 7 % MwSt.
Lieferbar ab 20 Gästen