



Gastrotec

Am Torfmoor 2, 24628 Hartenholm

Tel.: 04195-1311

E-Mail: party@gastrotec.net

www.Summerby-saloon.com



Ein Lebenstraum wird Wirklichkeit!

Ich möchte Sie herzlich zu uns nach Hartenholm
in den Summerby Saloon & Gun Store einladen.

Seien Sie unser Gast in einer einmaligen und urigen
Location im Western-Syle mit großzügigem
Außengelände.

Wir machen Ihre Feier, Messe, Versammlung oder
Tagung, Ihren Empfang, Ihr Jubiläum sowie Konzerte
und Seminare zu einem ganz besonderen Event und
einem kulinarischen Genuss.

See you soon im Summerby Saloon!

Ihr Carsten Schroedter
(Inhaber)



Summerby Saloon & Gun Store

Das Gebäude untergliedert sich in drei Teilbereiche, welche Sie gern gemeinsam oder einzeln buchen können.

- Wir bieten Platz für 30 bis 200 Personen im Innenbereich

Saloon (EG)	20-30 Personen	350,- €
Saal + Saloon (EG)	40-150 Personen	650,- €
Gun Store (OG)	50-70 Personen	350,- €
Veranda, Ponyexpress, Biergarten	bis 250 Personen	350,- €

(Außengelände inklusive Sanitäreanlagen)

- Eine vorherige Nutzung (Stellen, Eindecken und Dekorieren) ist nach Absprache möglich
- Barrierefreier Zugang zum Außengelände und dem EG des Gebäudes
- Handicapped WC und Wickelbereich im EG
- Kostenloses WLAN im Gebäude sowie auf der Veranda und Terrasse
- Store im OG mit Souvenirs, Schmuck und Bekleidung im Western-Stil
- Foto-Box (Canon) incl. 200 Bilder 250,- € Preis
Unvergessliche Bilder mit unterschiedlichen Hintergründen und individualisiertem Text sofort zum Mitnehmen auf ihrem Handy und per QR-Code



Außengelände

Der Summerby Saloon & Gun Store liegt am Ortsrand von Hartenholm, am Rande des „Segeberger Forstes“, auf einer großzügigen Grünfläche.

- Wir sind bequem über die A7 und die B206 zu erreichen
- Ausreichend Parkmöglichkeiten (auch für Camper) vorhanden
- Wallbox / PKW Ladesäule

Abrechnung über RFID Card für einen Nutzer



Scannen Sie den QR-Code und tauchen Sie ein in den Saloon und sein Außengelände

Vor einzigartiger Western-Kulisse bieten wir Platz für

- Hufeisenwerfen
- Lagerfeuer mit Stockbrot und Marshmallows und vieles mehr
- Das Vorfahren mit der Kutsche
- Spiel und Spaß



Technische Ausstattung

Hauptbeschallungsanlage

für Musikeinspielungen, Ansagen, Disco JBL PRX System

- 2 x Topteil PRX412M
- 2 x Subbass PRX418s
- Angesteuert mit Crown XTI Endstufen mit PRX Preset's
- Dateq SPL-5TSMKII Limiter mit Messmikrofon und Display, Audio Wandcontroller

Zonenbeschallung

- 4 Zonen mit je 2 x JBL Control 1 Lautsprechern einzeln regelbar

Mikrofon

- 1 x Funkmikrofon/Handsender Shure GLXD24E System mit beta 87 Kapsel

Ansteuerung / Mischpult

- 1 x Yamaha MTX3 Matrix Prozessor mit Tablet Ansteuerung Multicore Verbindungen
- 1 x Von FoH zur Bühne im Bodentank eingelassen
- 2 x CAT.5e Neutrik, 2 x CAT.7 Neutrik
- 1 x 12 Kanal Analog XLR 8/4
- FoH Seite 5,00m Harting auf XLR-Spliss

Bühnenseite 8,00m Harting auf Bodenwanne

- 1 x Schuko 240V/16A
- 1 x Von FoH zu Serverschrank im Technikraum auf Patchfeld
- 3 x CAT.7
- 1 x Von Bühne zu Serverschrank im Technikraum auf Patchfeld



- 3 x CAT.7

Lichttechnik

- 2 x JB Systems Party BAR für Discolicht, Funk-Ferngesteuert
- 16 x Floorspots LED, Funk-Ferngesteuert

Videotechnik

- Leinwand 4 x 4 Meter
- Videobeamer (Tageslicht tauglich)

Internet sowie Sat-Anlage

Jeder Bodentank verfügt über einen Druckluftanschluss
und zwei 230 Volt Steckdosen

Die Nutzung unserer Anlage ist zwingend notwendig und darf auch von externen
DJs nicht umgangen werden!!!

Damit wir uns auch in Zukunft mit unseren Nachbarn gut verstehen, ist die
Nutzung der Anlage unbedingt erforderlich.



Scannen Sie den QR-Code und
erfahren Sie mehr über die
technische Ausstattung des
Summerby Saloon



Ablauf

Auf Wunsch planen wir Ihre Feier von A-Z, ob Jubiläum, Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfeier.

Nutzen Sie unsere Erfahrung, vereinbaren Sie gern einen Besichtigungs- oder Absprachetermin mit uns.

Catering

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Buffet- und Menüvorschlägen, Sie können sich jedoch jedes Buffet oder Menü individuell nach Absprache zusammenstellen.

Kinder bis 6 Jahre sind frei.

Kinder von 6 bis 13 Jahren berechnen wir mit 50%.

Wir erheben 2€/Person Geschirrpauschale, wenn Sie ein Teil des Buffets (z.B. Kuchen) selbst übernehmen.

Personal

Anzahl der Servicemitarbeiter und Barkeeper nach unserem Ermessen und in Absprache mit Ihnen.

Personal ausschließlich aus unserem Hause.

Equipment

Tische, Stühle, Gläser, Geschirr, Besteck, Grills, Chafings, Eiswürfel, Servietten und Arbeitsequipment sind im Preis enthalten.

Licht-, Ton- und Mikrofontechnik sind inklusive.

Bühne gegen Aufpreis buchbar.

Dekoration

Tisch und Menükarten sowie Dekoration und Blumenschmuck kann nach Absprach gegen Gebühr von uns gestaltet werden.



Choose your meal

Stellen Sie sich gern selbst Ihr Wunschmenü oder Buffet aus den unten angeführten Speisen zusammen.

Sonderwünsche und Extras auf Anfrage.

Suppen (0,4l)

pro Person

Spargelcremesuppe	5,00 €
Amerikanische Maissuppe	4,90 €
Italienische Tomatensuppe	4,55 €
mit Fleischklößchen	5,70 €
Hochzeitssuppe	6,50 €
mit Eierstich und Fleischklößchen	7,85 €
Gulaschsuppe	9,40 €
Wildgulaschsuppe mit Wild aus der „Segeberger Heide“	9,60 €
Kürbiscremesuppe	8,30 €
Kartoffelsuppe	6,50 €
Chili con Carne	9,00 €

Zu allen Suppen servieren wir eine Brotauswahl.

Gern bereiten wir Ihnen weitere Suppen auf Anfrage zu.



Snacks

pro Person

2 Käsespieße mit Trauben	3,10 €
2 Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto	3,70 €
2 Hähnchen Sâtéspeße	3,80 €
Je 3 Pflaumen und Datteln im Speckmantel	3,70 €
3 Cocktailfrikadellen	3,50 €
Gemüsesticks mit Kräuter-Dip (120g)	3,70 €
2 Kleine Schnitzel (Schwein oder Geflügel)	5,40 €

Salate

pro Person

Ausgesuchte Blattsalate mit Kirschtomaten & Parmesan	5,00 €
Salatauswahl mit frischem Gemüse und zwei Dressings	5,60 €
Hausgemachter Kartoffelsalat	3,60 €
Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing mit Rucola	4,50 €
Hausgemachter Nudelsalat mit Essig-Öl-Dressing oder Mayonnaise	3,40 €
Krautsalat	2,80 €
Hausgemachtes Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat)	3,90 €
Hirtensalat mit Paprika, Oliven, Hirtenkäse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat	5,30 €
Ceasa´s Salad Römersalat mit Hähnchenbrust, Parmesan und Croûtons an Anchovi-Dressing	5,60 €
Taco-Schichtsalat mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hack in pikanter Sauce, Käse, Tacos	5,60 €
Warmer Maissalat	3,90 €

Dressingauswahl: American, French, Sylter, Joghurt, Vinaigrette



Vorspeisen und kalte Beilagen

Antipasti Auswahl Zucchini, Aubergine, Paprika, Möhre und Champignons	6,70 €
Oliven und Peperoni	2,25 €
Käse-Auswahl mit Früchten Deutsche Käseauswahl	6,70 €
Internationale Käseauswahl	7,85 €
Vitello Tonnato (pochiertes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	7,30 €
Roastbeef mit Mixed Pickles	5,60 €
Parma-Schinken mit Melone, Feigen und Parmesan	7,85 €
Aufschnitt-Auswahl Katenschinken, Mett, Salami, Lachsschinken, Sülze, ...	7,30 €
Geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat	4,50 €
Pochierte Lachsforelle mit Aioli und Sahnemeerrettich	9,00 €
Räucherfisch-Auswahl Klein: Zweierlei Lachs, Forelle und Makrele Groß: Zweierlei Lachs, Forelle, Makrele, Krabben, Aal	9,00 € Tagespreis
Matjes-Auswahl	5,00 €
Brot und Brötchen Auswahl	1,80 €
Party Brötchen Auswahl	2,00 €
Baguette Auswahl	1,80 €
Dips und Kräuterbutter-Variationen	2,80 €



Warme Beilagen

pro Person

Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme	3,50 €
Röstkartoffeln	2,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
Kartoffelgratin	4,00 €
Kartoffelstampf mit ausgelassenem Speck	3,50 €
Salzkartoffeln mit Petersilie	2,90 €
Gnocchi (Kartoffelnudeln)	3,50 €
Baked Potatoes mit Sour Creme	4,60 €
Reis (Langkorn oder Basmati)	3,50 €
Mac´n Cheese (amerikanischer Nudelaufwurf)	4,60 €

Braten

pro Person

Kräuter-Krustenbraten mit Bratensauce	9,00 €
Schweine-Krustenbraten mit Altbiersauce	9,00 €
Wildbraten aus dem Segeberger-Forst mit Waldpilzsauce	11,50 €
Pulled-Pork (langsam gegartes und anschließend gezupftes Schweinefleisch)	9,90 €
Pulled Beef (langsam gegartes und anschließend gezupftes Rindfleisch)	11,00 €



Gemüse

pro Person

Buntes Pfannengemüse mit frischen Kräutern	7,30 €
Champignon-Pfanne mit frischen Kräutern und Aioli oder Kräuterrahmsauce	6,20 €
Gemüselasagne vegetarisch	5,70 €
Apfelrotkohl	3,90 €
Sauerkraut mit Ananas und Speck	2,80 €
Prinzessbohnen mit zerlassendem Speck	3,0 €
Erbsen und Möhren	2,50 €
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Bohnen und Spargel	6,00 €
Baked Beans	3,50 €



Dessert

pro Person

Apple Crumble mit Vanillesauce (Apfelwürfel mit Streusel überbacken)	5,00 €
Pancakes frisch gebacken mit Ahornsirup und Schokosauce	6,20 €
mit Eis und Obstsalat oder Früchten der Saison	6,20 €
Obstsalat mit hausgemachtem Knuspermüsli und Vanillesauce	6,95 €
Quarkspeise mit Früchten	5,40 €
Popcorn frisch und hausgemacht	2,80 €
Waffeln mit Vanille Sauce und Kirschen	6,20 €

Kuchen

pro Person

American Cheesecake	4,70 €
Apple Pie	4,00 €
Muffins	3,15 €
Donuts	3,15 €



Frisch vom Grill

pro Person

ab 30 Personen

Ribeye Steak 100 g	6,75 €
Lammrückensteak mit Rosmarin und Knoblauch 140 g	8,75 €
Nackensteak gewürzt 150 g	5,00 €
Spare Ribs 100 g	7,40 €
Nacken- Bacon-Spieße mit Zwiebel 150 g	6,60 €
Wurstauswahl 150 g	3,90 €
Hähnchenbrust-Spieße 120 g	6,20 €
Putensteak gewürzt 120 g	6,20 €
Lachsforellenfilet mit frischen Kräutern 140 g	7,30 €
Bachsaiblingsfilet mit Zitronengras, Tomate und Kräutern 140 g	7,80 €
Doradenfilet mit Kräutern 100 g	7,80 €
Garnelenspieße mit Knoblauch 80 g	8,75 €
Champignons vegetarisch gefüllt	4,50 €
Gemüse-Spieße	3,90 €
Grillbaguette mit Pesto	2,30 €



Buffets:

Brunch Buffet

Ab 30 Personen

Suppe

nach Wahl aus unserem Angebot

Rührei mit Knusperspeck und kleinen Würstchen

Nordische Fischplatte

Forellenfilets, Räucherlachs, Makrelenvariationen und Matjesauswahl

Aufschnitt-Auswahl

Katenschinken, Mett, Salami, Lachsschinken, Sülze, ...

Geflügelsalat

Käseauswahl mit Früchten

Tomate – Mozzarella mit Pesto

Honig, verschiedene Konfitüren & Schokocreme

Hausgemachter Kirsch – oder Pfirsichquark

Vollkorn -, Misch – und Weißbrot sowie kleine Brötchen
Butter

pro Person 29,70 €



„Mississippi“ Grillbuffet

ab 25 Personen

Bachsaibling mit feinen Kräutern

Garnelenspieße mit Knoblauch

Ribeye-Steaks, gewürzte Puten- und Nackensteaks

Grillkäse-Gemüse-Spieße (vegetarisch)

Rosmarinkartoffeln

Grillbaguettes

Buntes Pfannengemüse mit frischen Kräutern

Rucolakartoffelsalat

Salatauswahl mit zwei Dressings nach Wahl

Kräuterbutter-Variationen und Dips

Brotauswahl

Dessert

Waffeln mit Vanilleeis und Kirschen

oder

Grießflammerie mit saisonal Fruchtsauce

pro Person 36,00 €



„Texas“ Grillbuffet

ab 25 Personen

Garnelenspieße mit Knoblauch

Ribeye-Steak,

Nacken-Bacon-Spieß mit Honig-Pfeffer-Marinade

Spareribs in pikanter Marinade

Grillkäse-Gemüse-Spieße (vegetarisch)

Rosmarinkartoffeln

Warmer Maissalat

Buntes Pfannengemüse mit frischen Kräutern

Salatauswahl mit zwei Dressings nach Wahl

Kräuterbutter-Variationen, Dips und Sour Creme

Brotauswahl

Dessert

Frisch gebackene Pancakes mit Ahornsirup & Schokoladensauce

Oder

Mousse au Chocolat mit Obst

pro Person 32,30 €

Seite 16 von 30



Wildschwein Buffet

ab 30 Personen

aus dem Fiesta-Grill

vor Ihren Augen gegrillt und fachgerecht tranchiert

Wildschwein im Ganzen gegrillt

mit Waldpilzsoße

Kartoffelgratin

Apfelrotkohl

Prinzessbohnen mit ausgelassenem Speck

auf Wunsch mit:
gefüllte Birnen und Pfirsiche mit Preiselbeeren

Brotauswahl

Dessert

Grießflammerie mit saisonaler Fruchtsauce

pro Person 29,70 €



Spanferkel Buffet

ab 30 Personen

aus dem Fiesta-Grill

vor Ihren Augen gegrillt und fachgerecht tranchiert

Knuspriges Spanferkel

mit Altbiersauce

Kartoffelgratin

Hausgemachter Krautsalat oder Sauerkraut mit Ananas und Speck

Salatauswahl mit zwei Dressings nach Wahl

Brotauswahl

zweierlei Senf

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 25,20 €



„Western Italia“ Buffet

ab 30 Personen

Rinderfiletspitzen in Gorgonzola **oder** Saltimbocca vom Schweinefilet

Barschfilet mit Blattspinat in Bärlauch-Rahm-Sauce

Gnocchi (Kartoffelnudeln)

Mediterrane Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse

Pochierte Lachsforelle mit Aioli

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch) in Thunfischsauce

Parmaschinken mit Melonen und Feigen

Blattsalate mit Kirschtomaten, Parmesan und Hähnchenbruststreifen

Antipasti, Tomate-Mozzarella mit Pesto

Käseauswahl mit Weintrauben

Ciabatta und Baguette mit Butter

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce und Tiramisu

pro Person 47,00 €



„Indian Summer“ Buffet

ab 30 Personen

gebratene Entenbrust

Lachstranche in Pommerysenfsauce

Kartoffelgratin

Gemüseplatte

mit Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Spargel und Bohnen

Wirsingflan

Geräucherte Putenbrust mit Waldorfsalat

Zartrosa gebratenes Roastbeef und Schweinefiletmedaillons
mit Remoulade

Räucherlachsrollchen mit Meerrettich

Stremellachs mit zwei verschiedenen Dips

Käseauswahl mit Brot und Butter

Dessert

Mousse au Chocolat und Apple Crumble

pro Person 42,60 €



„Country“ Buffet

ab 20 Personen

Rinderbraten mit Bratensauce

Rosmarinkartoffeln

Roastbeef mit Mixed Pickles

Geräucherte Putenbrust mit Früchten an Waldorfsalat

Räucherfischplatte
mit Lachs, Forelle und Makrelenvariationen

Matjesauswahl

Melonenschiffchen mit Katenschinken

Salatauswahl mit zwei Dressings nach Wahl

Käseauswahl mit Früchten

Partybrötchen und Brotauswahl mit Butter

Dessert

Grießflammerie mit Fruchtsauce der Saison

pro Person 32,50 €



„Summerby“ Kalt – Warmes Buffet

ab 20 Personen

Kräuterkrustenbraten vom Schwein
mit Bratensauce
(Pute gegen Aufpreis möglich)

Kartoffelgratin

Hackbällchen in pikanter Tomatensauce
Kleine Hähnchen Schnitzel

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel Sauce

Kartoffelsalat

Farfalle Salat mit frischem Gemüse
Salatauswahl mit zwei Dressings nach Wahl

Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck

Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 27,50 €



„New York“ Kalt – Warmes Buffet

ab 30 Personen

Spanferkelbraten mit Altbiersauce

Rosmarinkartoffeln

Sauerkraut mit Ananas und Speck

Pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Makrelenvariationen

Roastbeef und Jungschweinerücken mit Mixed Pickles und Remoulade

Pastrami mit Sahnemeerrettich

Taco Schichtsalat

Salatauswahl mit zwei Dressings nach Wahl

Käseauswahl mit Früchten und Salzgebäck

Brotauswahl und Butter

Dessert

Cheesecake Variationen mit Früchten

pro Person 32,30 €



Getränke

Wir empfehlen Ihre Veranstaltung/Buffet mit einer Getränkepauschale abzurunden.
Gern arbeiten wir diese gemeinsam mit Ihnen aus.

Unsere Spezialität: Hausgemachte Limonade!

Getränkepauschalen

für 8 Stunden

pro Person

Klein:	Bier, Hefeweizen vom Fass Bier, Hefeweizen alkoholfrei Sekt und Weine Mineralwasser mit und ohne Gas Orangen - und Apfelsaft Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Kaffee und Tee	27,00 €
Mittel:	Bier, Hefeweizen vom Fass Bier, Hefeweizen alkoholfrei Sekt und Weine Mineralwasser mit und ohne Gas Orangen - und Apfelsaft Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite hausgemachte Limonade Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee 2-3 verschiedene Spirituosen	37,00 €
Groß:	Bier, Hefeweizen vom Fass Bier, Hefeweizen alkoholfrei Sekt und Weine Mineralwasser mit und ohne Gas Orangen - und Apfelsaft Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite hausgemachte Limonade Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee 6 verschiedene Spirituosen	45,00 €



„Zu Guter Letzt“

Schauen Sie gern auf unserer Homepage vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Gern bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung auch Tagungsgetränke und kleine Snacks, kontaktieren Sie uns dazu gern.



Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie mehr über unsere öffentlichen Veranstaltungen im Summerby Saloon

Mit der Buchung unseres Summerby Saloon & Gun Store stimmen Sie der Hausordnung und dem aktuell gültigen Hygienekonzept zu!

Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten!



GASTROTEC

Catering & Eventlogistik

Hartenholm den 00.00.24

Familie Mustermann

Muster

Angebot

Sehr geehrte Familie Mustermann,

gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung folgendes Angebot:

Veranstaltung

Datum: 00.00.2022
Ort: Summerby Saloon & Gun Store
Hartenholm
Beginn / 18:00 Uhr Sektempfang
Essen: 19:00 Uhr Essen
Gästezahl: 60 Personen

Miete Saloon am 00.00.2022:

Bereitstellungsgebühr Saloon 650,00 € inkl. Bestuhlung, Endreinigung



Personal:

Für eine angemessene Betreuung Ihrer Gäste halte ich folgenden Personaleinsatz für erforderlich:

4 Service Mitarbeiter a` ca 8 Std.	32 Std. x 31,50 €/Std.	1.008,00 €
1 Koch a`ca 2,5 Std.	2,5 Std. x 31,50 €/Std.	78,75 €
<hr/>		
Gesamt:		1.086,75 €

Die Abrechnung erfolgt nach den tatsächlich anfallenden Arbeitsstunden!

Kleine Getränkepauschale 27,00 € für 8 Std.:

Begrüßungsgetränk: Sekt, Orangensaft und kleine Biere

Bitburger, Hefeweizen vom Fass
Bitburger, Hefeweizen alkoholfrei
Sekt und Weine
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite
Mineralwasser mit und ohne Gas
Orangen- und Apfelsaft
Kaffee und Tee

Kosten Beispiel:

60 x 27,00 € 1.620,00 €



Speisen:

„Summerby“ Kalt – Warmes Buffet

ab 20 Personen

Kräuterkrustenbraten mit Bratensauce

Kartoffelgratin

Hackbällchen in feuriger Tomatensauce

Matjesfilets mit Zwiebel – Apfel – Sahnesauce

Farfalle Salat mit frischem Gemüse

Kleine Hähnchen Schnitzel

Kartoffelsalat

Salatauswahl mit zwei Dressings

Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck

Brotauswahl und gesalzene Butter

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 27,50 €

Seite 28 von 30



Kosten Beispiel:

60 x 27,50 €

1.650,00 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gesamtkosten Beispiel:

Getränke:	1.620,00 €
Personal:	1.086,75 €
Gebühr:	650,00 €
Speisen:	1.650,00 €

Gesamtsumme:

5.006,75 €

77,95 € pro Person

Ich hoffe Ihnen ein interessantes Angebot unterbreitet zu haben.

Änderungen nach Ihren Wünschen sind selbstverständlich möglich.

Natürlich können einzelne Positionen selbst übernommen werden.

Über Ihren geschätzten Auftrag würden wir uns sehr freuen und sichern Ihnen schon heute eine ordentliche und zuverlässige Ausführung zu.

Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Viele Grüße

Carsten Schroedter
(Inhaber)

Moordamm 15, 24628 Hartenholm
Tel: 04195 / 1311 Fax: 04195 / 1334
www.gastrotec.net Email: party@gastrotec.net

Seite 29 von 30