



**ROTHERMEL  
CATERING.**

www.rothermel-catering.de - Tel.: 02161 / 34538

# **Die Rothermel Catering Bankettmappe**

**Die Rothermel Catering Philosophie**

**Die Rothermel Catering - Getränkekarte**

**Die kulinarischen Momente**

**Die Rothermel Catering - Weinkarte**

**Die Rothermel Catering Fingerfoodauswahl**

**Die stilvolle musikalische Begleitung**

**Die Unterstützung durch unser Personal**

**und das fehlende Equipment besorgen wir**

## Die Philosophie

Ein Event ist die liebevoll und detailliert geplante Aneinanderreihung einzelner Momente

Wir Menschen leben im Moment. Niemand kann wirklich sagen was morgen ist. Gefühle, Gedanken und Erfahrungen verändern sich in Sekunden. Dieser These folgend will die Rothermel Catering Crew, dass Sie als Gast die Momente genießen. Wir wollen den kulinarischen und atmosphärischen Rahmen für Ihr Wohlgefühl schaffen. Erfolg und Erfüllung ist nur dann möglich, wenn wir von ganzem Herzen dabei sind – bei allem was wir tun, jetzt und im Moment.

**Ihr Wohlgefühl ist unser Erfolg!**

**Marco Rothermel**

Rothermel Catering - Die Catering- und Eventcompany

## Die Küche

Roland Heuser und seine Küchencrew sind verantwortlich für **das Herz von Rothermel Catering, die Küche.**

Eine neue junge Crew, unterstützt von der Erfahrung der alten Küchengarde, setzt zusätzlich neue Akzente im Bereich Food – und Bankettgestaltung. Mit mehr als **fünfzehn Jahren Erfahrung** im Veranstaltungs- und Bankettgeschäft haben wir uns zum Ziel gesetzt, im Großraum Aachen - Mönchengladbach – Düsseldorf neue Catering - Akzente zu setzen.



## Lösungen

Catering - und Veranstaltungskonzeptionen erarbeitet die Kreativabteilung unter der Leitung von Marco Rothermel. Von der Idee bis zur Realisation.

In **jeder Größenordnung** sind wir Ihr alleiniger Ansprechpartner.

Mit dem EineStadt-Fest hat Rothermel Catering in Zusammenarbeit mit Campus e.V. gezeigt, dass auch Veranstaltungen von mehr als 120.000 Personen auf hohem kulinarischem und musikalischem Niveau eine machbare Größe sind.

Die Küche, Cateringkonzepte, Personal oder Equipment sind einzelne Bausteine in einem Baukastensystem, aus dem Sie frei kombinieren können.

Bestellen Sie nur Buffet, Menu oder geben Sie Ihr Event komplett in unsere Hand.

Qualität, Kreativität, Flexibilität und vor allem persönliche Betreuung sind unsere erste Prämisse. Hochzeiten, Jubiläen, Produktpräsentationen, Großveranstaltungen = Rothermel Catering

## Catering aus der ARENA Kreis Düren

Natürlich spiegelt diese Bankettmappe nur einen kleinen Ausschnitt des sehr breit gefächerten **kulinarischen Programms** wieder. Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr persönliches Fest, rufen Sie uns an!

## Kontakt

### ARENA Sportsbar

Rothermel Catering e.K.  
Sitz in der ARENA Kreis Düren  
Nippesstraße 4  
52349 Düren  
Reservierungshotline: 02421-4955928  
info@rothermel-catering.de  
www.rothermel-catering.de

### Rothermel Catering

Rothermel Catering e.K.  
Sitz im Bürgerhaus Dülken  
Lange Straße 2-4  
41751 Viersen  
Tel.: 02162-44 46  
info@emporium-duelken.de  
www.emporium-duelken.de

## Getränkete in der Sportsbar der ARENA Kreis Düren

### Alkoholfreie Getränke

Coca – Cola / - light	0,20 Liter	1,50 €
Gerolsteiner	0,20 Liter	1,50 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75 Liter	5,00 €
Fanta / Sprite	0,20 Liter	1,50 €
Diverse Säfte	0,20 Liter	2,00 €
Lift Apfelschorle / Bitter Lemon	0,25 Liter	1,50 €

### Warme Getränke

Kaffee / Tee / Kakao / Espresso	Tasse	1,50 €
	1,00 Liter	9,50 €
Kaffee Crème / Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	Tasse	2,00 €

### Biere

Warsteiner Premium Verum	0,20 Liter	1,50 €
Warsteiner Premium Verum	0,30 Liter	2,00 €
Sion Kölsch	0,20 Liter	1,50 €
Sion-Kölsch	0,30 Liter	2,00 €
Weizenbier	0,50 Liter	3,00 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 Liter	2,00 €
Warsteiner lemon	0,33 Liter	2,00 €

### Spirituosen

Grappa / Cognac / Weinbrand / Whisky/ Ramazotti / Jubiläumsaquavit	0,02 Liter	3,60 €
Malteser / Sherry / Calvados / Fernet / Jägermeister Obstbrände	0,02 Liter	2,30 €
Schnäpse	0,02 Liter	2,30 €

### Sonstiges

Longdrinks	0,25 Liter	4,50 €
Bacardi Corto Cool / Hot	0,02 Liter	2,00 €
Weißwein	0,10 Liter	2,00 €
Rotwein	0,10 Liter	2,00 €
Pinot Chardonnay	1,00 Liter	15,00 €
Rosso Montepulciano d´Abruzzo	1,00 Liter	16,00 €
Sekt Hausmarke „ Selection“	0,75 Liter	19,50 €
Sekt Hausmarke „ Selection“	0,10 Liter	3,00 €
Chardonnay Loire Sekt	0,75 Liter	22,50 €

Weitere Getränke auf Anfrage / siehe auch Weinkarte

**Getränke- und Speisekarte  
in der Veranstaltungshalle der ARENA Kreis Düren**

**Alkoholfreie Getränke**

Coca – Cola / - light	0,30 Liter	2,00 €
Bonaqua	0,30 Liter	2,00 €
Sprite	0,30 Liter	2,00 €
Fanta Limonade	0,30 Liter	2,00 €
Lift Apfelschorle	0,30 Liter	2,00 €

**Biere**

Warsteiner Premium Verum	0,30 Liter	2,00 €
Sion-Kölsch	0,30 Liter	2,00 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 Liter	2,00 €
Warsteiner lemon	0,33 Liter	2,00 €

**Sonstiges**

Bacardi Corto Cool / Hot	0,02 Liter	2,00 €
Weißwein	0,10 Liter	2,00 €
Rotwein	0,10 Liter	2,00 €
Sekt	0,10 Liter	2,00 €
Piccolo	0,10 Liter	2,00 €

**Speisen**

Belegte halbe Brötchen wahlweise Schinken, Käse oder Salami		2,00 €
Halbes Brötchen mit Lachs		3,00 €
Spießbratenbrötchen		3,00 €
Frikadelle mit Brot		3,00 €
Bockwurst mit Brot		2,00 €
Kartoffelsalat mit Bockwurst		3,00 €
Kartoffelsalat mit Frikadelle		4,00 €
Bratwurst mit Brot		2,00 €
Krakauer mit Brot		2,50 €
Chips		2,00 €
Snickers / Twix / Lions / Mars		2,00 €

Weitere Getränke und Speisen auf Anfrage

### **Moment 1**

Tomaten- Orangencreme mit Basilikumpest

Gebratenes frisches Seelachsfilet in Zitronen-Kapernbutter  
dazu dampfende Salzkartoffeln und erntefrischer Blattspinat

Heidelbeersuppe mit Grießnochen

Preis pro Person 19,00 €

### **Moment 2**

Gefüllte Kräuterpfannkuchen auf Kräuterschmant

Indisches Geflügelcurry mit Basmatireis und Mango Chutney

Obstsalat von frischen Früchten mit Maraschino

Preis pro Person 19,00 €

### **Moment 3**

Rinderconsommé mit Markklößchen

Zartes Putensteak in saftiger Tomatensauce an Farfallenudeln  
dazu frischer Brokkoli

Bayerische Creme auf Himbeermarkspiegel

Preis pro Person 19,00 €

### **Moment 4**

Broccolicreme mit gerösteten Mandelblättchen

Filet vom Schwein mit Orangen- Pfeffersauce auf Gemüses, dazu Pommes Parmentier

Pochierte Birne mit Schokoladeneis und knackigem Zimtzaibaione

Preis pro Person 23,50 €

### **Moment 5**

Carpaccio von Gurke und Tomate mit Zwiebel sprossen und Kräutervinaigrette

Rinderfilet mit Kräuter-Senf-Kruste auf Kartoffelgulasch und Romanesco

Quarkmousse mit Obstkonfetti

Preis pro Person 28,50 €

### Moment 6

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Schweinfilet – Spitzen mit Pilzen in Senfrahmsoße, dazu getrüffeltes Püree

Buttermilchmousse mit Erdbeersoße und frischen Früchten

Preis pro Person 26,50 €

### Moment 7

Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette und Parmesanspänen

Wildschwein rosa mit Portweinyus und Pfifferlingen, dazu Butterspätzle  
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Feigenmousse auf Punschspiegel

Preis pro Person 29,50 €

### Moment 8

Tartar vom Thunfisch mit Passionsfrucht – Curry – Mayonnaise

Rinderfiletmedaillons mit Broccoli und Knollenselleriestreifen aus dem Rosmarinsud,  
dazu Williamskartoffel

Panna Cotta mit Orangen- und Grapefruchtspalten

Preis pro Person 29,50 €

### Moment 9

Gurkenschaumsuppe mit Tomatenwürfeln, Joghurt und Dill

Lachs, Zander und Heilbutt auf  
Schnittlauchschmant,  
dazu Blattspinat und Paprikarisotto

Zitronensorbet mit Campan

Preis pro Person 28,50 €



### **Moment 10**

Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette und gebackener Käsepraline

Lammrückenmedaillons in der Kräuterkruste auf Salbeibutter, feines Ratatouille – Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Weißer Tobleronemousse mit Erdbeerragout und Nougatspänen

Preis pro Person 32,50 €

### **Moment 11**

Feldsalat mit einer Vinaigrette von lauwarmen Kartoffeln, Speck und Balsamico

Rahmsuppe von Waldpilzen und frischen Kräutern

Schwarzesschwein auf Burgundersauce, dazu Mediterranes Gemüse und Serviettenknödel

Citronengras auf Fruchtspiegel

Preis pro Person 38,50 €

### **Moment 12**

Jacobsmuschel mit einer Soße von Lauch, mit Blätterteig überbacken

Kürbissuppe mit gerösteten Pistazien

Rinderfilet, am Stück gebraten, auf Barolo – Schalotten, dazu Saisongemüse und Pommes Parmentier

Marmorierte Mousse auf Himbeermarkspiegel, dazu frische Früchte



Preis pro Person 38,50 €

### Moment 13

Gurkenrahmsuppe mit grünem Pfeffer

Vorspeiseteller mit  
Kings Prawns, Krebschwänzen, geräuchertem Lachs und Heilbutt,  
dazu Asia-Sauce, Dill-Honig-Senf Sauce und Kartoffelplätzchen

Kalbsfiletmedaillons mit Thymiankartoffeln und in weißem Balsamico  
geschmorter Paprika

Hausgemachte Sorbetvariationen an frischen Früchten

Preis pro Person 41,50 €

### Moment 14

Lachsterrine mit Preiselbeer- Sahnemeerrettich

Spargelcremesüppchen

Bisonfilet auf Kräuterpesto

Entenbrust an Balsamico Jus mit Kartoffelespuma und frischem Gemüse

„Dessertteller Surprise“, eine Erfrischung aller Sinne



Preis pro Person 46,50 €

**Moment 15**  
**Cross over**

Trüffelcappuccino

Lachscarpaccio

Thai Style chicken salad

Kürbisrisotto mit Salbei und knuspriger Salami

Tranchen von Beef auf Caesar´s salad

Seared Atlantic Tuna

Zart rosa gebratener Tuna auf Wasabipüree und sautierten Sojasprossen

Branzino alla griglia

Cross gebratener Wolfsbarsch auf Bohnenragout mit knuspriger Salami

Filetto di manzo

Rindsfilet mit einer köstlichen Gorgonzolasauce, Polenta - Spinatcrêpes und Auberginengemüse

Linguini con tartufi neri in leichter Trüffelsauce mit frisch gehobelten Parmesan

Rigatoni con formaggio della capra

Rigatoni mit Ziegenkäse, Auberginen und schwarzen Oliven

Risotto con asparagi

Cremiges Risotto mit frischem Spargel und Zitronenpfeffer

Tiramisù

Panna Cotta



Preis pro Person 52,00 €

### **Moment 16 (Buffet)**

Gefüllte Kräuterpfannkuchen mit gebeiztem Lachs und Basilikumschmant

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich

Fischterrinen mit Meeresfrüchten und Cocktailsauce

Zartes Kalbsfleisch in Sauce Vinaigrette

Röllchen von rosa gebratenem Ochsentrücken, gefüllt mit Sahnemeerrettich und Cornichons

Salat von Artischockenböden, buntem Paprika und Geflügelleber

Brotauswahl und Butter

Burgundernüsschen vom Schwein in Zwiebelsauce

Gemüseauflauf

Sepia – Nudeln in Safranschaum mit Flusskrebsschwänzen und frischen Kräutern

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammeri mit marinierten Pflaumen

Windbeutelchen gefüllt mit  
bayrischer Crème



Preis pro Person 46,50 €

### **Moment 17 (Buffet)**

Sommerfrische Blattsalate  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Basamicodressing

Brot und Butter

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Gebratenes Rotbarschfilet in Dillsahnesauce dazu frischer Blattspinat und Butterreis

Schweinenacknbraten unter der Senfkruste dazu Möhrengemüse und Spätzle

Vanillecreme mit Himbeersauce

Preis pro Person 26,50 €

### **Moment 18 (Buffet)**

Ganzer pochierter Salm mit Flusskrebsschwänzen  
und mediterranen Dippst

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce dazu Kartoffelplätzchen

Melonenspalten mit Parmaschinken

Rosa gebratener Ochsenrücken  
mit Sauergemüse und Kräutermayonnaise

Ratatouille-Salat

Geflügelsalat mit frischer Ananas

Salatauswahl mit Dressingvariationen

Prager Schinken unter einer Honigkruste,  
dazu Kartoffelgratin und geschmortes Gemüse

Tagliatelle mit gemischten Pilzen und frischen Kräutern in Rahmsauce

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Bayrische Crème auf Himbeermark mit frischen Früchten



Preis pro Person 38,50 €

## Moment 19 (Buffet)

### Vorspeisen:

Geflügelsalat auf der Ananasscheibe – ein Karibiktraum in leichtem Joghurt Dip mit vielen Früchten

Gemüseterrine mit Koriandercreme – hausgemachte Terrine von erntefrischen Gemüse geschmacklich unterstrichen durch würzigen Koriander

Gurkenkaltschale mit Shrimps – ein kalter Genuss an heißen tagen feinste Kräuter und frische Gurke in Joghurt dazu Eismeershrimps

Bunter Sprossensalat „ Asia Style „ – leicht und im Trend die Triebe jungen Gemüses gepaart mit dem Geschmack aus fern Ost

Nudelsalat mit Pesto – ein Klassiker aus Italien feinste Pasta, frischer Pesto, sonnengetrocknete Tomaten und herzhafte Oliven vereint zu einem bunten Salat

Brotauswahl und Kräuterquark – Sommerkräuter in frischem Quark zu bestreichen ofenfrische Backwaren

### Hauptgänge

Rumpsteak mit Kräuterbutter – bestes Argentinisches Rindfleisch mit würziger Kräuterbutter dazu gegrillte Tomaten und Ofenkartoffeln zum genießen Sure Creme

Lachsfilet auf Gemüsestreifen – fangfrischer Schottischer Lachs gegart auf herzhaftem Wurzelgemüse dazu fein abgestimmter Rieslingschaum und ein saftiger Dillrisotto

### Dessert:

Champagnermousse - ein Französischer Traum aus feinstem Champagner und luftiger Sahne umlegt mit Filets von der Blutorange

Salat von frischen Früchten – erfrischend lecker Sommerfrische Früchte mariniert mit süßem Likör

Preis pro Person 49,50 €

## Moment 20

### Italienisches Buffet

Meeresfrüchtesalat

Bruschettavariationen

Vitello Tonnato

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum

Anti Pasti: Marinierte italienische Gemüsevariationen von Aubergine, gefüllten Tomaten, Zucchini, Champignons, Paprika und Oliven

Salat von Artischockenherzen mit Schinkenstreifen

Bunte Salate mit italienischem Dressing

Ciabatta und Grissini

Aioli und Kräuter-Oliven-Dipp

Saltimbocca vom Schweinefilet  
mit feinem Ratatouillegemüse und Kartoffelgnocchi

Scaloppine alla Marsala

Risotto Milanese

### Aktionsküche: Frisch zubereitete Pasta

Fettichine in Gorgonzolarahm  
Orecchiette mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Tagliatelle mit Zucchini und Garnelen,  
dazu Parmesan aus dem Rad

Auswahl von italienischem Käse

Tiramisu

Mascarponecrème mit Amaretto

Panna Cotta mit frischen Früchten



Preis pro Person 52,50 €

**Moment 21 (Buffet)**  
**Buffet „Italienische Art“**

**Vorspeisen**

Bunter Rucolasalat mit gehobeltem frischem Parmesan

Mozzarellaoulade mit Trüffelschinken

Gegrilltes mediterranes Gemüse in Balsamicoessig

Luftgetrocknetes aus Parma, Lomo, Salami, Coppa und Schinken

Staudenselleriesticks mit Gorgonzolacreme

Brot & Butter

**Hauptspeisen**

Salimbocca vom Kalb mit Balsamjus  
dazu Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Frische Rotbarbe im Ofen gebacken mit Pinienkernkruste  
dazu Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Peperoninudeln mit getrockneten Tomaten und Garnelen

**Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Italienische Käseauswahl



Preis pro Person 48,50 €

## **Moment 22**

### **Rheinisches Buffet**

Rheinischer Heringsstipp mit Speckkartoffeln

Geräucherte Forellenfilets mit Apfelmeerrettich

Pochierter Schweinerücken an Tomaten-Paprika-Vinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit hausgemachter Remoulade und Sahnemeerrettich

Brotauswahl  
Griebenschmalz und Butter

Kartoffelsalat

Apfel-Lauchsalat

Fleischwurstsalat

Salatauswahl vom Markt mit Dressingvariationen

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen,  
dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Bratapfel mit Blutwurst gefüllt, dazu Kartoffelpüree und geröstete Zwiebeln

Milchreis mit Kirschkompott

Karamellcrème

Käseauswahl mit Weintrauben



Preis pro Person 38,50 €

## Moment 23 (Buffet)

### Vorschlag 1

#### Rheinisches Buffet

##### „Rheinisch vür ze müffele“

Frikadellchen mit Kappesschlot – kleine Frikadellen auf pikantem Weißkrautsalat

Heringsschlot – Salat von Heringen, Äpfeln, Pellkartoffeln und Rote Bete

Halve Hahn – Mittelalter Gouda mit Senf und Röttgelchen

Jurkeschlot – Angemachter Gurkensalat mit viel frischem Dill

Rheinische Wursteplatte – Schlemmereien aus dem Rauch mit saure eingeletem Gemüse

Senfrostbraten vom Schweinenacken „Düsseldorfer Art“ – Mit Bratkartöffelchen

und vor dem Alt noch was Süßes – Milchreis mit Zimt und Zucker

Quark mit Erdbeeren



Preis pro Person 26,50 €

## **Moment 23 (Buffet)**

### **Vorschlag 2**

#### **Rheinisches Buffet**

##### **Vorspeisen**

Sülze vom Spanferkel mit Essiggemüse und süßem Senf

Kümmel- Schweinenackenbraten, gefüllt mit Dörrobst

Terrine vom Flusszander mit seinen Saucen

Eifler Forellenfilet im Dillmantel

Deftiger Krautsalat mit bunten Paprikawürfeln

Rheinischer Kartoffelsalat mit Äpfeln und Gurke

Brotrad, Laugenbrezeln und Butter

##### **Suppe**

Kartoffel- Lauchcremesuppe - mit gebratene Champignons

##### **Hauptspeisen**

Badische Kalbsbrust in Riesling- Rahmsauce – mit glacierten Fingermöhrrchen und Käsespätzle

Scholenfilet „ Finkenwerder Art „ – mit Blattspinat und Butterkartoffeln

##### **Dessert**

Rheingauer Rieslingcreme mit Korinther und Mandekblättern

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießpudding mit Pflaumen kompott

Gugelhupf mit Schlagrahm

Preis pro Person 54,50 €

## Moment 24 (Buffet)

### Brunch-Bruffet

Frühstück

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs,  
 Forellenfilets und Pfeffermakrelen,  
 dazu Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senf-Sauce

Aufschnittvariationen

Gekochter und roher Schinken,  
 diverse Sorten Schnittkäse  
 Butter, Honig, Marmelade

Brotvariationen

Brötchen und Croissants

dazu wahlweise:

#### Variation A

Vorspeisen

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)

Mozzarella

mit Strauchtomaten und Basilikum

Melonenspalten mit Parmaschinken

Frische Salate mit Dressingvariationen

Hauptspeisen

Orecchiette mit Tomaten,  
 Mozzarella und Pinienkernen

Tagliatelle mit Zucchini und Garnelen  
 dazu Parmesan aus dem Rad

Desserts

Obstsalat von frischen Früchten,  
 mit gerösteten Nüssen und Akazienhonig

Panna Cotta mit Himbeersoße

#### Variation B

Vorspeisen

Gemüsecrèmesuppe mit Lachsstreifen

Feldsalat mit Speckkrusteln  
 und Kartoffeldressing

Gefüllte Kräuterpfannkuchen mit  
 gebeiztem Lachs und Basilikum-Schmand

Frische Salate mit Dressingvariationen

Hauptspeisen

Putenröllchen mit Pflaumenfüllung  
 und Basmatireis

Schweinekrustenbraten  
 mit Kartoffelgratin und Leipziger Allerlei

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Bayrische Crème mit frischen Früchten

Preis pro Person 33,50 €

ohne Frühstück:  
 Preis pro Person 22,50 €

Preis pro Person 35,00 €

ohne Frühstück:  
 Preis pro Person 24,50 €

## **Moment 25 (Buffet)**

### **Vorschlag Variation B**

#### **Vorspeisen**

Parmaschinken und Tiroler Speck mit exotischen Früchten

Gebratenes Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Gefüllte Eier mit Sevruga – Kaviar

Medaillons vom Scheinefilet

Geräucherter Heilbutt mit Kräuter Creme fraiche

Kalbsrücken am Stück mit Gemüse

#### **Salate**

Geflügelsalate mit Spargelspitzen

Feine Nadelbohnen mit Champignons in Champagner Vinaigrette

Cavaillon Meloncocktail mit Steingarnelen

Erlesene Blattsalate mit lieblichen Dressing

Filet von Angus Rind mit Sauce Choron, Gemüse der Saison und gratinierte Kartoffeln

Wildlachsmedaillons in Rieslingssauce, Kräuterrisotto

#### **Käse**

Variation von Rohmilchkäse aus Frankreich reichhaltige Brotauswahl, verschiedene Buttersorten

#### **Dessert**

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Apelstrudel mit Vanillesauce

Mini Ananas gefüllt mit exotischem Fruchtsalat

Preis pro Person 59,50 €

## Moment 26

### Aktionsbuffet, vor Ort zubereitet

Sommer

Meeresfrüchtesalat  
mit rosa Balsamico

Anti-Pasti von mariniertem Gemüse

aus der Riesenpfanne:  
Spaghetti "Aglio Olio",  
mit Rucola und Tomatenwürfelchen,  
dazu Parmesan aus dem Rad

Champignonpfanne von frischen Wiesenchampignons,  
dazu Joghurt-Knoblauch-Dip

Pfannengerührtes Schweinefleisch  
mit bunten Paprikastreifen

Baguette und Ciabatta

Frische Erdbeeren  
mit Pfeffersauce

Winter

Fischsuppe

Mascarponecrème  
mit geeisten Waldfrüchten

Preis pro Person 22,50 €

## Moment 27

### Buffet

Mediterrane Vorspeisen von:  
mariniertem Gemüse,  
sommerlichen Salaten,  
Meeresfrüchten in Knoblauchmarinade  
und Vitello Tonnato

Ciabatta und Dippes

Indisches Geflügelcurry  
mit Basmatireis und Mango Chutney

Lasagne von frischem Gemüse

Pasta „Italia“  
mit Peperoncini, Knoblauch und Rucola,  
dazu Parmesan aus dem Rad  
Baileys Moussé  
Erdbeeren Romanoff



Preis pro Person 34,50 €

## Moment 28

### Vegetarisch

#### Suppen:

Zucchinicremesuppe mit frischer Minze	4,40 €
Kürbissuppe mit gerösteten Pinienkernen	4,80 €
Mais Eintopf mit Cheddar -Käse	5,50 €

#### Salate/ kalte Vorspeisen:

Sternfrucht - Rauke – Salat mit Himbeeressig-Dressing	5,50 €
Salat von grünem Spargel und Champignons mit Olivenöl-Dijonsenf-Dressing	5,50 €
Auberginen-Minze-Salat mit Joghurt	5,50 €
Ägyptischer Gemüsesalat mit roten Bohnen, gekochten Eiern, Zwiebel, Rauke und Tomaten	6,00 €

#### Warme Vorspeisen:

Gemüseenchiladas	5,50 €
Champignons mit Auberginenpüree	5,50 €
Chili mit gemischten Bohnen	5,00 €

#### Hauptspeisen:

Penne „Al Funghi“ mit Pilzen, Tomaten, frischem Basilikum und Sahne	5,00 €
Gemüselasagne mit Tomatensauce und frischem Basilikum.	5,50 €
Chinesische Eiernudeln mit Zucchini, Sellerie, Zuckererbsen und Karotten mit Sojasauce	5,00 €
Gebackene Champignons mit Kräuterremoulade	6,00 €

#### Desserts:

Orangenspalten in Honigmarinade	4,00 €
Warme Traubencrème mit Bisquit	5,50 €
Hausgemachter Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen und Akazienhonig	4,50 €



## Moment 29

### Suppen

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Speck	4,40 €
Rahmsuppe von Waldmischpilzen mit Kräutern	4,40 €
Gemüsecremesuppe mit Lachsstreifen oder Garnelen	4,90 €
Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Eierfäden oder Markklößchen	4,40 €
Original italienische Minestrone	4,90 €
Gurkenrahmsuppe mit grünem Pfeffer	4,40 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	4,90 €
Kartoffel-Lauchsuppe	4,10 €
Chili con carne	6,00 €
Gulaschsuppe	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	4,40 €
Tomatencremesuppe mit Gin	4,40 €
Spargel-Brokkolisuppe mit Croutons	5,00 €
Champignonrahmsuppe	4,40 €
Sellerierahmsuppe mit Tomatenwürfelchen	4,40 €
Cocossuppe mit Bambussprossen	5,50 €
Italienische Spinatsuppe mit Rote-Bete-Chips	5,00 €
Kohlrabisuppe mit gebratenen Flusskrebsschwänzen	6,00 €
Gurken - Tomaten - Suppe mit Joghurt und Dill	4,50 €
Zuckerschotensüppchen mit gebratenen Garnelen	6,00 €

## Moment 30

### Lasagne

	Preis pro Portion
Lasagne mit Spinat und Tomatensoße	5,50 €
Lasagne mit Spinat und Lachsstücken	6,50 €
Lasagne mit Kräutern und Fischragout	6,50 €
Lasagne mit Hackfleisch und Tomatensoße	5,50 €
Lasagne mit Gemüse und Sahnekräutersoße	5,00 €

### Pfannengerichte

	Preis pro Portion
Paella	8,00 €
Spaghetti "Aglio Olio" mit Ruccola und Tomatenwürfelchen	8,00 €
Schweinefilet mit China Gemüse	8,00 €
Schweinefilet mit Mischpilzen	8,00 €
Hähnchenbruststreifen mit Obst und Curry	8,00 €
Auberginen mit Hackfleisch und Spaghetti	7,50 €
Fernöstliches Gemüse mit Maccaroni und Käsesoße	8,00 €
Gemüse – Putengeschnetzeltes mit Spaghetti und Tomatensoße	8,00 €
Geschnetzeltes Lamm mit Tortellini in Kräutersoße	9,50 €
Hähnchenbrustwürfel mit Cashewkernen und Brokkoli, kurze Penné	8,50 €
Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Spaghetti	8,00 €

### **Klein aber fein**

Bouillabaisse

Blattspinatlasagne

Tandori - Putengeschnetzeltes mit Basmatireis

Crème Surprise

Preis pro Person 19,50 €

Anti-Pasti

Rheinischer Bierkrustenbraten  
dazu Kartoffelgratin und gedünstetes Gemüse

Salat von frischen Früchten

Preis pro Person 14,50 €

Cocos - Curry - Suppe mit Shrimps

Mit Pilzen gefüllte Poulardenbrust in Estragonsauce  
Dazu Gemüsepotpourie und hausgemachte Spätzle

Marzipan- und Walnußparfait

Preis pro Person 29,50 €

### Fingerfood Klassiker

#### Bagels / Sandwiches

	Stück
mit geräuchertem Lachs und Dill Honig Senf	4,80 €
mit Forellenfilet und Meerrettichsahne	4,50 €
mit hausgemachtem Roastbeef – und Kräuterremoulade	4,20 €
mit geräucherter Putenbrust und Honig-Senf	4,00 €
mit Thunfisch, Ei und Kaviarremoulade	4,00 €
mit Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto	3,80 €

#### Fingerfood Italians

	Stück
Paprika Röllchen	1,80 €
Peperoncini gefüllt mit Schafskäse	1,60 €
Lachsrouladen	1,60 €
Schnittlauch Crepes mit geräucherter Forelle	2,05 €
Prosciutto Stangen	1,60 €
Parmesan Tütchen	2,60 €
Spargel im Serranomantel mit Parmesan	1,60 €
Italienische Hackbällchen gefüllt	2,30 €
Roastbeefröllchen gefüllt	2,30 €

#### Canapévariationen

	Stück
Räucherlachs mit Crème fraîche und Keta Kaviar auf Frenchbrot	3,10 €
Tartar mit Sardellenfilet und Kapern auf Frenchbrot	2,30 €
Räucheraalfilet auf Roggenbaguette	3,10 €
Matjestartar auf Schwarzbrot	2,30 €
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße auf Frenchbrot	2,30 €
Forellenfilet auf Frenchbrot	2,10 €
Geräucherte Gänsebrust auf Frenchbrot	2,30 €
Bressotvariationen mit exotischen Früchten garniert auf Frenchbrot	2,20 €
Lachsterrine auf Weißbrot	3,20 €
Ciabatta mit Ziegenkäse und Oliven	3,20 €
Französischer Camembert auf Frenchbrot	2,20 €
Matjestartar auf Apfelring mit Schwarzbrot	2,30 €
Lachstartar auf Kartoffelplätzchen und Schwarzbrot	2,40 €

#### Wrapes

	Stück
mit Hackfleischfüllung	2,70 €

#### Mini Fisch Spieße

	Stück
Lachs Spieß mit Gemüseperlen	2,90 €
kleine Matjes Spieße mit Rote Bete und Gurke	1,60 €
Kleiner Herings Spieß mit Silberzwiebel und Gurke	1,60 €

#### Bruschettavariationen

	Stück
mit bunter Paprika	1,80 €
mit Räucherlachs und Kapern	1,80 €
mit Rauke und Feta	1,80 €
mit Pilzen und Petersilie	1,80 €
mit Tomate und Basilikum	1,50 €
mit Pesto und Tomate	1,50 €
mit Pesto	1,30 €
mit Käse und Spinat	1,80 €

#### Mini Fleisch Spieße

	Stück
Puter- oder Hähnchenbrust mit Banane und Ananas	1,80 €
Pilze mit Prosciutto	2,10 €
Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln	1,80 €
Kalbsfilet mit Champignon	3,10 €
Rinderfilet mit Oliven	2,85 €

### Fingerfood Klassiker

<b>Dazu reichen wir diverse Dips</b>	<b>Stück</b>	<b>Les Quiches</b>	<b>Stück</b>
Currysauce	1,00 €	Gemüse Quiche	2,10 €
Kräuterquark	1,00 €	Apfel Zwiebel Curry Quiche	2,30 €
Chili Worcestersauce	1,00 €	Zwiebelkuchen	2,10 €
Aioli	1,00 €	Räucherlachs Quiche	2,30 €
Salsasauce	1,00 €		
Süß Saure Sauce	1,00 €	<b>Soups</b>	<b>Stück</b>
Sahniger Lachsdipp	1,00 €	Champagnerfenchel	1,20 €
Mango Chutneysauce	1,00 €	Samtsuppe von Bärlauch	1,20 €
Scharfes Apfelchutney	1,00 €	Capuccino von der Süßkartoffel	1,20 €
		Kürbissimtsuppe	1,20 €
		Weitere auf Anfrage	
<b>Fingerfood Specials</b>	<b>Stück</b>	<b>Sweet Fingerfood</b>	<b>Stück</b>
Kleine Teufel im Speckmantel mit Pflaume	1,30 €	Erdbeeren mit weißer und dunkler Schokolade	1,20 €
Kleine Teufel im Speckmantel mit Dattel	1,80 €	Bananen im Schokoguss	1,20 €
Pizzaschnecken im Schinken und Ananas	1,60 €	Physalis mit weißer und dunkler Schokolade	1,20 €
Gefüllte Cocktailtomaten	1,80 €	Petite Fours	3,10 €
Bressotschiffchen	1,50 €	Süße Sushi	1,90 €
Melone im Schinken	1,80 €	Fruchtspieße	1,90 €
Oregano – Prosciutto Rolle	1,60 €	Tiramisu	1,50 €
Marinierter Meeresfrüchte Spieß	4,40 €		
Marinierter Garnelen Spieß	4,40 €	<b>Flying Buffet vom Couvertteller</b>	<b>Stück</b>
Grissinstangen mit Parmaschinken	1,80 €	Mini Frühlingröllchen auf süß scharfer Sauce	2,50 €
Mini Kartoffelchen mit Cremé Fraiche und Keta Kaviar	1,60 €	Wrapes mit Putenfüllung	2,70 €
Gurken – Lachscreme – Häppchen	1,60 €	Penne mit Tomaten, Mozzarella und gerösteten Pinienkernen	2,70 €
Rettichwürfel im Lachstartar und Kaviar	1,80 €	Diverse eingelegte Meeresfrüchte	5,50 €
Grissinstangen mit Parmaschinken	1,80 €	Mini Kartoffelpuffer mit Lachs und Dill Honig Senfsauce	2,70 €
<b>Flying Buffet</b>	<b>Stück</b>	Gnocchi „Altrivolti“ mit Putenbruststreifen	2,60 €
Hackfleischbällchen auf Salsa Sauce	1,60 €	Schweinefilet auf Waldorfsalat	3,00 €
Gefüllte Oliven auf Asia Sauce	1,60 €	Matjestartar auf Rösti	3,00 €
Marinierter Garnelenspieß auf Aioli	4,80 €	Rheinischer Sauerbraten mit Minikloß und Apfelrotkohl	7,50 €
Anti Pasti Spieß von mariniertem Gemüse	3,50 €	Zander auf Gemüsereis im Salatbett	7,50 €

### Fingerfood Klassiker

#### Frühstück ab 10 Personen

Auswahl von Danish (Süßes Plundergebäck)	
Brötchen / Bagels	
Harte gekochte Eier	
Süße Marmelade	
Aufschnitt	
Käse	
Cornflakes	
Vanille Quark	
Süße Joghurts	
Milch	
O- Saft	
Kaffee	17,50€

Belegte halbe Brötchen, bunt ausgarniert	Stück
mit Lachs	1,95 €
mit Forellenfilet	1,95 €
mit hausgemachtem Roastbeef	1,80 €
mit geräucherter Putenbrust	1,80 €
mit Salami oder diversen Käsesorten	1,70 €
mit gek. Schinken, rohem Schinken, Mett	1,70 €
mit Thunfisch und Ei	1,95 €

#### Flying Dinner – Das ist Catering!

Unser freundlichen, sympathischen und adrett gekleideten Hostessen servieren Ihnen freundlich im vorübergehen, köstliche Kleinigkeiten, die Sie problemlos im Stehen genießen können.

Aufwendig dekoriert und abwechslungsreich in der Vielfalt, unterstützen unsere Flying Buffets Ihren kommunikativen Empfang und Ihre Partys. Flying Dinner heißt alles was es auf dem Teller gibt in kleinen Portionen. Vom Sauerbraten mit Miniklößchen und Apfelrotkohl bis zu Lotte auf Limonenschaum ist alles möglich.

#### Gute Unterhaltung!



### Unsere Weinkarte

Für Catering gelten 50% der angegebenen Preise!  
 Falls der Jahrgang eines Weines nicht mehr verfügbar ist, liefern wir – branchenüblich –  
 den Nachfolgejahrgang.

Deutsche Weißweine (0,75 l)		
<b>Rheingau</b>		
2005/2006	Johannisberger Hölle, <b>Riesling</b> , Q.b.A., trocken	22,00 €
2005/2006	Robert Weil, <b>Riesling</b> , Q.b.A., trocken	24,50 €
<b>Saar</b>		
2005/2006	Ayler Kupp, <b>Riesling Hochgewächs</b> , Q.b.A., halbtrocken	15,50 €
<b>Ruwer</b>		
2005/2006	Eitelsbacher Marienholz, <b>Riesling</b> , Q.b.A., trocken	17,00 €
2005	Maximin Grünhäuser Herrenberg, <b>Riesling</b> , Q.b.A., trocken	24,00 €
<b>Rheinpfalz</b>		
2005/2006	Villa Bürklin Cuvée: <b>Riesling</b> , Silvan, Weißburg, Chard., trocken	18,00 €
2005/2006	Dr. Bürklin – Wolf, <b>Riesling</b> , Q.b.A – trocken	19,00 €
2005/2006	Markus Schneider <b>Weißburgunder</b> , Q.b.A., trocken	21,50 €
2005/2006	Markus Schneider <b>Grauburgunder</b> , Q.b.A., trocken	21,50 €
2005/2006	Markus Schneider <b>Chardonnay</b> , Q.b.A., trocken	21,50 €
2005/2006	Markus Schneider, <b>Sauvignon Blank</b> , Q.b.A., trocken	29,50 €
<b>Baden</b>		
2005/2006	Oberrottweiler Käsleberg, <b>Grauer Burgunder</b> , Kabinett, trocken	15,50 €
2005/2006	Oberrotweiler Sommerflairs, <b>Müller Thurgau Riesling</b> , Q.b.A.	11,50 €
2005	Oberrottweiler Käsleberg, <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , Q.b.A., trocken	15,50 €

## Deutsche Rotweine (0,75 l)

### Pfalz

2005	Thomas Hensel, Merlot, Q.b.A., trocken	28,50 €
2004/2005	Castel Peter, Dornfelder, Q.b.A., trocken	19,50 €
2005	Markus Schneider, „Ursprung“, Cuvée, trocken	21,50 €

### Ahr

2005	Meyer – Näkel Spätburgunder, Q.b.A., trocken	33,00 €
------	---	---------

## Weißweine aus Frankreich (0,75 l)

### Bordeaux

2005/2006	Château Valade, Entre-Deux Mêrs a.c.	15,00 €
-----------	--------------------------------------	---------

### Burgund

2004	Bourgogne Chardonnay a.c. Vieilles Vignes	15,00 €
------	--	---------

### Chablis

2005	Chablis a.c., Domaine de l'orme	28,50 €
------	---------------------------------	---------

### Loire

2005	Sancerre blanc a.c., Domaine de Sarry	29,50 €
------	---------------------------------------	---------

## Rotweine aus Frankreich (0,75 l)

### Bordeaux

2003	Château Valade, Bordeaux a.c.	15,50 €
2003	Chateau Barreyres, Haut – Médoc a.c., Cru Bourgeois	33,00 €
2001	Château Pont de Brion, Graves a.c., Schlossabzug	36,00 €
2004	Chateau Tour Baladoz, Saint – Emilion a.c., Grand Cru	47,00 €

### Rhône

2004	Côtes du Rhône Villages	14,00 €
2003	Tricastin, Domaine de l'Esperouze Reserve, a.o.c.	16,00 €
2003	Châteauneuf du Pape a.c., le Devers	44,00 €

### Midi

2001	Corbières a.c., Domaine des Grillons	15,00 €
------	--------------------------------------	---------

### Weißweine aus Italien (0,75 l)

#### Friaul

2005/2006	PIGHIN Pinot Grigio D.O.C. Grave del Friuli	19,50 €
2005/2006	PIGHIN Sauvignon D.O.C. Grave del Friuli	19,50 €

#### Venetien

2005/2006	Chardonnay del Veneto I.G.T.	14,00 €
-----------	------------------------------	---------

#### Lombardei

2005/2006	Lugana, D.O.C.G.	21,50 €
-----------	------------------	---------

### Rotweine aus Italien (0,75 l)

#### Piemont

2003	Barbera d'Asti D.O.C., Castello del Poggio	22,50 €
1999	Barolo D.O.C.	50,50 €
1999	Barolo D.O.C., Cannubi Boschis	52,50 €

#### Toscana

2003	Chianti Classico Castelgreve D.O.C.G.	22,50 €
2004/2005	Sangiovese Le Focchie I.G.T.	19,50 €
2000	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., Reserva	39,50 €

### Rotweine aus Spanien (0,75 l)

#### Rioja

2002	Marqués de Cáceres Crianza	26,00 €
------	----------------------------	---------

#### Kastilien

2002	Arva Vitis Tempranillo Seleccion	18,50 €
------	----------------------------------	---------

#### Valdepenas

1998	Vina Albali Gran Reserva D.O.	24,50 €
------	-------------------------------	---------

### Rotwein aus Chile (0,75 l)

2004	Cabernet Sauvignon Reserva, Castillo de Molina	24,50 €
------	--	---------

### Rotwein aus Argentinien (0,75 l)

2004	Casa Miriam Reserva, "Merlot"	17,50 €
------	-------------------------------	---------

### Sekt – Prosecco & Champagner

	Hausmarke „Selection“ -Sekt trocken	0,75 Fl.	19,50 €
	Chardonnay Loire – Sekt Brut – Naturkork	0,75 Fl.	22,50 €
	Piccolo Hausmarke Jahrgangsekt' trocken'	0,2 Fl.	7,00 €
	Prosecco Spumante Brut	0,75 Fl.	26,00 €

Mit Rothermel Catering haben Sie für Ihr Fest immer das richtige Entertainment.

### Musiker und DJs

Preis für 6 Stunden Inkl. Beschallungs- und Lichanlage Für jede Verlängerungsstunde	450,00 € 40,00 €
Sänger und Pianospiele Robert Vuchinger auch als duo, trio oder quartett buchbar	auf Anfrage
Jeder weiterer Musiker für 5 Stunden	250,00 €
Jede weitere Stunde pro Musiker	50,00 €
DJ Marcel Chill - Out Grooves House & Funk Latino Music Preis für Abende	550,00 €
Weitere Künstler	Auf Anfrage
Beschallungstechnik und Lichttechnik	Auf Anfrage



Preise zzgl. Mehrwertsteuer!

Sie möchten sich auf Ihrer Veranstaltung zurücklehnen oder  
 Sie benötigen Hilfe um Ihren Gästen einen schönen Abend zu gestalten?  
 Wir helfen Ihnen gern.

### Personalkosten netto pro Person und Stunde

<b>Service Personal</b>	21,50 €
<b>Auf- und Abbau Personal</b>	19,50 €
<b>Köche</b>	28,50 €
<b>Empfangshostessen</b>	28,50 €
<b>Garderobenpersonal</b>	16,50 €
<b>Bankettleiter</b>	32,00 €
<b>Chef de cuisine</b>	49,50 €



## Unsere EQUIPMENTLISTE

Fehlt Ihnen etwas zu Ihrer perfekten Veranstaltung,  
dann können Sie es auch bei uns anmieten.  
Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit uns durchführen, fallen für Geschirre, Bestecke, Gläser  
und sonstiges Kleinequipment keinerlei Mietkosten für Sie an.

	Mietpreis
<b>Geschirr weiß</b>	
Menüteller	0,35 €
Mittelteller Dessertteller	0,35 €
Couvertteller	0,35 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,40 €
Kuchenteller/Dessertteller	0,35 €
Suppentasse mit Unterteller	0,45 €
<b>Bestecke</b>	
Tafelmesser	0,20 €
Tafelgabel	0,20 €
Tafellöffel	0,20 €
Kuchengabel	0,20 €
Dessertlöffel	0,20 €
Fischbesteck	0,40 €
<b>Gläser</b>	
Sektkelche	0,20 €
Weißweinglas Standard	0,20 €
Rotweinglas Standard /auch für AFG und Weißw.	0,20 €
Rotweinglas exquisit	0,80 €
Weißweinglas exquisit	0,80 €
Pilsglas	0,15 €
Altglas	0,15 €
Weizenglas	0,75 €
Kölschstange	0,15 €
Schnapsstamper u.a.	0,15 €
Wasserglas	0,15 €
Longdrinkglas hoch	0,15 €
Longdrinkstamper	0,15 €
Sherryglas/Cognacschwenker	0,15 €
Glühweinglas	0,15 €
<b>Kleinequipment</b>	
Wasserkühler – Weinkühler	0,60 €
Sektkühler Silber	1,20 €
Glaskaraffe	0,15 €
Glaskaraffe	1,25 €
Tischdecken, mehrere Größen	6,50 €
Platzteller (Silberteller)	1,90 €
Kerzenleuchter mehrarmig	2,80 €
Thermoskanne weiß / blau	2,00 €

<b>Mobiliar</b>	
Stehtisch, edle Ausführung	15,00 €
Stehtische, einfache Ausführung	11,00 €
Stehtische, klappbar	11,00 €
Gartentische weiß, rund ca. 6 Pers.	11,00 €
Bankettische 160 oder 180 dm	18,00 €
Büfettische rechteckig	11,00 €
Polsterstuhl braun / andere	5,00 €
Gartenstuhl, Kunststoff	3,00 €
Sitzkissen	1,00 €
Zeltgarnituren 1 Tisch / 2 Bänke	12,00 €
Spühltheke	38,00 €
Vorstelltheke	36,00 €
Exklusive mobile Kombitheke	215,00 €
Garderobe mit 40 Bügeln	15,50 €
Stuhl mit Stoffhülle	5,90 €
Plastikstuhl mit Hülle	7,50 €
<b>Technik</b>	
Konvektomat 63 A	180,00 €
Gas –Heizgebläse inkl. 1 Flasche	38,00 €
Gasgrill mit Unterschrank	67,00 €
Riesenpfanne mit Unterbau	112,50 €
Edelstahltablets mehrere Größen	1,80 €
Chafing dishes	18,00 €
Friteuse 2 Becken	30,00 €
Gastrokaffeemaschine 16 Liter	61,00 €
Exclusive Kaffeebar für Cappuccino etc.	115,00 €
Kühltruhe 100 Liter	30,00 €
Exklusive Großkühlschränke	45,00 €
Zapfschränke mit integrierter Kühlung	95,00 €
Maxischwenkgrill	35,00 €
Beschallungsanlage	80,00 €
Pizzaofen	95,00 €
Glühweinbehälter	40,00 €