Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING

Catering

Duc d'Alben Gastronomie UG (haftungsbeschränkt) | Breite Straße 71 | 26919 Brake (Unterweser)
Telefon (04401) 6396 | E-Mail: haupi@ducdalben.de | https://www.ducdalben.de | fb.com/ducdalben

Mediterrantes Büffet

Grillbüffet

Büffet klassisch

Schnitzel-Büffet

Suppen & Eintöpfe

Fingerfood

Schweinefilet

Braten

Geschnetzeltes

Brot & Dipps

Dessert

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Mediterrantes Büffet

Vorweg
Auswahl an Antipasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignon
auf Wunsch eingelegte Antipasti*
Hirtenkäse im Päckchen mit Tomate, Olive und Peperoni

Warme Hauptspeisen
Hähnchenfilet mit buntem mediterranen Gemüse auf leichter Tomatensauce
Wildlachsfilet aus dem Backofen auf frischem Lauch
Pasta mit hausgemachtem Pesto, Ruccola, Paprika, Zuccini und Pinienkernen
Tortellini in Käserahm mit Blattspinat
Rosmarienkartoffeln
gegrillte Scampis**

Hausgemachte frische Salate
frische Blattsalate mit Cherrytomate & Mozzarella
Salat der Saison mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
Bunt gemischte Salat Variationen

Brotkorb mit Dipps

pro Person 26,90 €
buchbar ab 30 Personen

**plus 2,50 € | ** plus 4,00 €*

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

Mediterranes Büffet | Bestellung

Vorweg
☐ Auswahl an Antipasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika & Champignon
☐ auf Wunsch eingelegte Antipasti
☐ Hirtenkäse im Päckchen mit Tomate, Olive und Peperoni

Warme Hauptspeisen
☐ Hähnchenfilet mit buntem mediterranen Gemüse auf leichter Tomatensauce
☐ Wildlachsfilet aus dem Backofen auf frischem Lauch
☐ Pasta mit hausgemachtem Pesto, Ruccola, Paprika, Zuccini und Pinienkernen
☐ Tortellini in Käserahm mit Blattspinat
☐ Rosmarienkartoffeln
☐ gegrillte Scampis

Hausgemachte frische Salate
☐ frische Blattsalate mit Cherrytomate & Mozzarella
☐ Salat der Saison mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni
☐ Bunt gemischte Salat Variationen

pro Person 26,90 €

Bis 10 Tage vor der Feier bitte die Gästeanzahl mitteilen!

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Grillbüffet

Grillgemüse aus der Grillpfanne
Frische Champignons, Rosmarinkartoffeln,
Zwiebeln, Zucchini, Paprika

Anti Pasti
mariniertes Gemüse, Paprika in rot und gelb,
Zucchini, Aubergine, Champignons

Fleisch
Cevapcici mit mediterraner Note
zarte Rindersteaks mit Kräutermarinade
verschieden gewürzte Schweinesteaks
Hähnchenfilet mit Sojasauce und Honig
mariniert

Wurst
kleine Grillbratwürstchen
kleine Krakauer von unserem Fleischer

Fisch
Wildlachsfilet, leicht mariniert *

Saucen
Sauerrahm, Knoblauchdipp, Chilidipp,
verschiedene Grillsaucen
Avocado, Senf

Salate
Frischer Krautsalat
Salat mit Kartoffeln und Essig-Öl-Dressing
klassischer Kartoffelsalat mit Mayonaise
Cole Slow Salat
Rucola, Birne, Ziegenkäse und Pinienkerne
Parmaschinken auf Melone mit Mixsalat
Ital. Spaghettisalat mit hausgemachtem Pesto
und getrockneten Tomaten
Salate mit Mozzarella und Hirtenkäse
Salat der Saison
verschiedene Dressing

Brot
Steinofen Baguette am Stück

pro Person buchbar ab 30 Personen	26,90 €
dazu Personal pro Stunde	30,00 €
** optional dazu bestellbar, pro Person*	*4,50 €*

Duc d'Alba
RESTAURANT | CATERING

Grillbüffet | Bestellung

Grillgemüse aus der Grillpfanne
☐ Frische Champignons
☐ Rosmarinkartoffeln
☐ Zwiebeln
☐ Zucchini
☐ Paprika

Anti Pasti | mariniertes Gemüse
☐ Paprika in rot und gelb
☐ Zucchini
☐ Aubergine
☐ Champignons

Fleisch
☐ Cevapcici mit mediterraner Note
☐ zarte Rindersteaks mit Kräutermarinade
☐ verschieden gewürzte Schweinesteaks
☐ Hähnchenfilet mit Sojasauce und Honig
☐ mariniert

Wurst
☐ kleine Grillbratwürstchen
☐ kleine Krakauer von unserem Fleischer

Bis 10 Tage vor der Feier bitte die Gästeanzahl mitteilen!

Saucen
☐ Sauerrahm, Knoblauchdipp, Chilidipp
☐ verschiedene Grillsaucen
☐ Avocado, Senf

Salate
☐ Frischer Krautsalat
☐ Salat mit Kartoffeln und Essig-Öl-Dressing
☐ klassischer Kartoffelsalat mit Mayonaise
☐ Cole Slow Salat
☐ Rucola, Birne, Ziegenkäse und Pinienkerne
☐ Parmaschinken auf Melone mit Mixsalat
☐ Ital. Spaghettisalat, Pesto, getr. Tomaten
☐ Salate mit Mozzarella und Hirtenkäse
☐ Salat der Saison
☐ verschiedene Dressing

Brot
☐ Steinofen Baguette am Stück

pro Person	26,90 €
dazu Personal pro Stunde	30,00 €

Fisch (optional, Preis pro Person)
☐ Wildlachsfilet, leicht mariniert 4,50 €

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Büffet klassisch

mit leckeren Gerichten, die nicht jeden Tag auf den Tisch kommen

Vorspeise (optional)
ein klares Süppchen vom Huhn

Hauptgericht wahlweise
Hausgemachte Rinderrouladen mit Gurke, Bauchspeck und Zwiebeln
Gefüllter Schweinebraten - wahlweise mit Hackfleisch, Paprika, Champignons oder Backpflaume
Kassler Lachsbraten

Saucen wahlweise
feine Bratensauce | Hollandaise | Pfeffersauce

Beilagen wahlweise
Rosmarin Kartoffeln | Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Wildreis | Butterreis
optional Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)

dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person	22,90 €
optional plus Suppe, je Person	*3,80 €*
optional plus Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen), je Person	*3,50 €*

buchbar ab 30 Personen: mit zwei Fleischsorten, zwei verschiedenen Beilagen, zwei Salaten
ab 40 Personen mit drei Fleischsorten, drei verschiedenen Beilagen, drei Salaten

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

Büffet klassisch | Bestellung

Vorspeise (optional)
☐ zu Beginn ein klares Süppchen vom Huhn

Hauptgericht wahlweise
☐ Hausgemachte Rinderrouladen mit Gurke, Bauchspeck und Zwiebeln
☐ Gefüllter Schweinebraten - wahlweise mit Hackfleisch, Paprika, Champignons oder Backpflaume
☐ Kassler Lachsbraten

Saucen wahlweise
☐ feine Bratensauce | ☐ Hollandaise | ☐ Pfeffersauce

Beilagen wahlweise
☐ Rosmarin Kartoffeln | ☐ Kartoffelgratin | ☐ Bratkartoffeln
☐ Kroketten | ☐ Wildreis | ☐ Butterreis

☐ Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen), optional

Salat wahlweise
☐ Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke
☐ Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce
☐ Bohnensalat | ☐ Krautsalat | ☐ Karottensalat

ab 20 Personen mit zwei Fleischsorten, zwei verschiedenen Beilagen, zwei Salaten
ab 30 Personen mit drei Fleischsorten, drei verschiedenen Beilagen, drei Salaten

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Schnitzel-Büffet

Panierte Schweineschnitzel oder Panierte Hähnchenschnitzel

Saucen:
fruchtige Currysauce | herzhafte Paprikasauce | deftige Championsauce
feurige Pfeffersauce | cremige Hollandaisesauce

Beilagen:
Rosmarin Kartoffeln | Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Wildreis | Butterreis

dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person	16,90 €
mit Kartoffelsalat (ohne grünem Salat) als Beilage	12,90 €
mit bunter Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)	plus 3,50 €

buchbar ab 30 Personen:
zwei Schnitzelsorten mit zwei Saucen und zwei Beilagen, dazu zwei Salate nach Wahl

ab 40 Personen:
zwei Schnitzelsorten mit zwei Saucen und drei Beilagen, dazu drei Salate nach Wahl

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

Schnitzel-Büffet | Bestellung

☐ **Schweineschnitzel**
☐ **Hähnchenschnitzel**

Saucen
☐ fruchtige Currysauce | ☐ herzhafte Paprikasauce | ☐ deftige Championsauce
☐ feurige Pfeffersauce | ☐ cremige Hollandaisesauce

Beilagen
☐ Rosmarin Kartoffeln* | ☐ Kartoffelgratin* | ☐ Bratkartoffeln*
☐ Kroketten* | ☐ Wildreis* | ☐ Butterreis*
☐ Kartoffelsalat

** jeweils inkl. frischem Salat der Saison und Dressing*
☐ Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke
☐ Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce
☐ Bohnensalat | ☐ Krautsalat | ☐ Karottensalat

☐ Gemüseplatte der Saison (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)

ab 30 Personen:
zwei Schnitzelsorten mit zwei Saucen und zwei Beilagen, dazu zwei Salate nach Wahl

ab 40 Personen:
zwei Schnitzelsorten mit zwei Saucen und drei Beilagen, dazu drei Salate nach Wahl

Duc d'Alsen

RESTAURANT | CATERING

Foto: iStockphoto.com/nerudol

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Suppen & Eintöpfe

ab 25 Personen

Curry-Cremesuppe vegetarisch	4,50 €
- mit Hähnchenstreifen	5,90 €
Käsecreme-Suppe vegetarisch	4,50 €
- mit Hackfleisch	5,50 €
Feuertopf vegetarisch	4,50 €
- mit Rindfleischstreifen	5,90 €
Hochzeitssuppe mit Huhn	5,00 €
Linsensuppe	4,50 €
Erbsensuppe	4,50 €
Gulaschsuppe	5,90 €
Chilli con Carne	5,90 €
Currywurstpfanne	6,90 €
Nudelpfanne vegetarisch mit hausgemachtem Pesto und Gemüse aus der Pfanne	7,90 €
- wahlweise mit Hirtenkäse	zzgl. 2,90 €

pro Person liefern wir 0,5 Liter Suppe

Duc d'Albert
RESTAURANT | CATERING

Suppen & Eintöpfe | Bestellung

☐ Curry-Cremesuppe vegetarisch ☐ mit Hähnchenstreifen
☐ Käsecreme-Suppe vegetarisch ☐ mit Hackfleisch
☐ Feuertopf vegetarisch ☐ mit Rindfleischstreifen
☐ Hochzeitssuppe mit Huhn

☐ Linsensuppe
☐ Erbsensuppe
☐ Gulaschsuppe

☐ Chilli con Carne
☐ Currywurstpfanne

☐ Nudelpfanne vegetarisch mit hausgemachtem Pesto und Gemüse aus der Pfanne
☐ - mit Hirtenkäse

Duc d'Alber
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Fingerfood

eine tolle Alternative zum Büffet - für den größeren Hunger bestellen Sie zusätzliche eine Suppe

vegetarisch
Auswahl an Antipasti | Salat im Glas | Couscous | Käsevariation | Mozzarella Tomate
Blätterteigtaschen | Ziegenkäse | Gurkentörtchen mit Frischkäse | frischer Spargel (Saison)

Fleisch
Hähnchen am Spiess (mit Paprika, Ananas oder pur) | Wraps mit Huhn
Parmaschinken auf Melone | Aprikose, Pflaume, Datteln oder Ziegenkäse im Speckmantel
Hackbällchen | Roastbeef* (ab 20 Personen)
Warme Currywurst im Glas (muss vor Ort erwärmt werden)

Fisch
Wildlachs | Gurkentörtchen mit Räucherlachs oder Forelle
Wraps mit Räucherlachs oder Forelle | Matjes auf Brot mit Zwiebel und Apfel
Krabben auf Brot* | Krabbencocktail*

Snack (3 Teile pro Person, z. B. für den Sekt-Empfang)	**p. P. auf Anfrage**
Lunch (9 Teile pro Person, ideal als kleines Mittagessen)	**pro Person 21,90 €**
Dinner (9- 12 Teile pro Person, als Abendessen)	**pro Person 26,90 €**

**plus 2,50 €*

Duc d'Albert
RESTAURANT | CATERING

Fingerfood | Bestellung

☐ **Snack** (3 Teile) | ☐ **Lunch** (9 Teile) | ☐ **Dinner** (bis 12 Teile)
☐ **Krabben**

vegetarisch
☐ Auswahl an Antipasti | ☐ Salat im Glas | ☐ Couscous | ☐ Käsevariation | ☐ Mozzarella Tomate
☐ Blätterteigtaschen | ☐ Ziegenkäse | ☐ Gurkentörtchen mit Frischkäse | ☐ frischer Spargel (Saison)

Fleisch
Hähnchen am Spiess (mit ☐ Paprika, ☐ Ananas oder ☐ pur) | ☐ Wraps mit Huhn
☐ Parmaschinken auf Melone
☐ Aprikose, ☐ Pflaume, ☐ Datteln oder ☐ Ziegenkäse im Speckmantel
☐ Hackbällchen | ☐ Roastbeef* (ab 20 Personen)
☐ Warme Currywurst im Glas (muss vor Ort erwärmt werden)

Fisch
☐ Wildlachs | ☐ Gurkentörtchen mit Räucherlachs oder Forelle
☐ Wraps mit Räucherlachs oder Forelle | ☐ Matjes auf Brot mit Zwiebel und Apfel
☐ Krabben auf Brot* | ☐ Krabbencocktail*

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Schweinelendchen (Filet)

Saucen:
fruchtige Currysauce | herzhafte Paprikasauce | deftige Championsauce
feurige Pfeffersauce | cremige Hollandaisesauce

Beilagen:
Rosmarin Kartoffeln | Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Wildreis | Butterreis

dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

Gemüse:
Gemüsefächer aus frischem Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)
Frische Champignons | Rotkohl | Bohnen im Speckmantel

pro Person	19,90 €
mit Gemüse	plus 3,50 €

ab 30 Personen, mit zwei Saucen und drei Beilagen, dazu drei Salate nach Wahl

Duc d'Albert
RESTAURANT | CATERING

Schweinelendchen (Filet) | Bestellung

Saucen
☐ fruchtige Currysauce | ☐ herzhafte Paprikasauce | ☐ deftige Championsauce
☐ feurige Pfeffersauce | ☐ cremige Hollandaisesauce

Beilagen
☐ Rosmarin Kartoffeln | ☐ Kartoffelgratin | ☐ Bratkartoffeln
☐ Kroketten | ☐ Wildreis | ☐ Butterreis

jeweils inkl. frischem Salat der Saison und Dressing
☐ Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke
☐ Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce
☐ Bohnensalat | ☐ Krautsalat | ☐ Karottensalat

Gemüse:
☐ Gemüsefächer aus frischem Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)
☐ Frische Champignons | ☐ Rotkohl | ☐ Bohnen im Speckmantel

ab 30 Personen, mit zwei Saucen und drei Beilagen, dazu drei Salate nach Wahl

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Braten

Backschinken | mit Schwarte gegrillt, wir empfehlen dazu leckere Bratkartoffeln

Saftiger Schweinenackenbraten | ideal mit buntem Gemüsefächer und Kartoffelgratin

Spießbraten mit Rahmsauce | dazu gerne deftige Bratkartoffeln und eine bunte Gemüseplatte

Zarter Putenbraten mit unserer fruchtigen Currysauce | perfekt mit Wildreis und Marktgemüse

Beilagen:
Rosmarin Kartoffeln | Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Wildreis | Butterreis

Gemüse:
Gemüsefächer aus frischem Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)
Frische Champignons | Rotkohl | Bohnen im Speckmantel

optional dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

pro Person inkl. Beilage und Gemüse	23,00 €
zusätzlich mit Salat	plus 3,50 €

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Braten | Bestellung

Braten
☐ Backschinken
☐ Saftiger Schweinenackenbraten
☐ Spießbraten mit Rahmsauce
☐ Zarter Putenbraten mit unserer fruchtigen Currysauce

Beilagen
☐ Rosmarin Kartoffeln | ☐ Kartoffelgratin | ☐ Bratkartoffeln
☐ Kroketten | ☐ Wildreis | ☐ Butterreis

Gemüse:
☐ Gemüsefächer aus frischem Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)
☐ Frische Champignons | ☐ Rotkohl | ☐ Bohnen im Speckmantel

optional Salat:
☐ Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke
☐ Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce
☐ Bohnensalat | ☐ Krautsalat | ☐ Karottensalat

Duc d'Alber
RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Geschnetzeltes

aus zartem Putenfilet oder saftigem Schweinenacken

Saucen:
fruchtige Currysauce | herzhafte Paprikasauce | deftige Championsauce
milde Metaxa-Sauce | nach Gyros-Art

Beilagen:
Bratkartoffeln | Kartoffelecken | Kroketten | Wildreis | Butterreis

dazu bunt gemixter **frischer Salat der Saison** sowie verschiedene Dressings
Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke | Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce | Bohnensalat | Krautsalat | Karottensalat

Gemüse:
Gemüsefächer aus frischem Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)
Frische Champignons | Rotkohl | Bohnen im Speckmantel

pro Person	22,00 €
mit Gemüse	plus 3,50 €

ab 30 Personen, drei Beilagen, dazu drei Salate nach Wahl

Duc d'Albert
RESTAURANT | CATERING

Geschnetzeltes | Bestellung

☐ Putenfilet
☐ Schweinenacken

Saucen
☐ fruchtige Currysauce | ☐ herzhafte Paprikasauce | ☐ deftige Championsauce
☐ milde Metaxa-Sauce | ☐ nach Gyros-Art

Beilagen
☐ Bratkartoffeln | ☐ Kartoffelecken
☐ Kroketten | ☐ Wildreis | ☐ Butterreis

jeweils inkl. frischem Salat der Saison und Dressing
☐ Marktfrischer Salat aus Lollo Rosso, Tomate und Gurke
☐ Eisbergsalat mit einer Mandarinensahnesauce
☐ Bohnensalat | ☐ Krautsalat | ☐ Karottensalat

Gemüse:
☐ Gemüsefächer aus frischem Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Bohnen)
☐ Frische Champignons | ☐ Rotkohl | ☐ Bohnen im Speckmantel

ab 30 Personen, drei Beilagen, dazu drei Salate nach Wahl

Duc d'Alsace

RESTAURANT | CATERING

Foto: iStockphoto.com/Drbouz

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Brot und Dipps

Bio-Baguette | 3 verschiede Sorten Mini-Ciabattabrötchen

Dipps
Tzatziki | Sour Creme | Knoblauchmajonaise | Currymajonaise | Avocadocreme

Butter
Kräuterbutter | Tomatenbutter | Currybutter

pro Person 5,50 €

Duc d'Albert
RESTAURANT | CATERING

Brot und Dipps | Bestellung

☐ **Bio-Baguette**
☐ **3 verschiede Sorten Mini-Ciabattabrötchen**

Dipps
☐ Tzatziki
☐ Sour Creme
☐ Knoblauchmajonaise
☐ Currymajonaise
☐ Avocadocreme

Butter
☐ Kräuterbutter
☐ Tomatenbutter
☐ Currybutter

Duc d'Alsen

RESTAURANT | CATERING

Duc d'Alsen
RESTAURANT | CATERING

Dessert

Nachtisch im Glas serviert

Vanille Creme mit frischen Preiselbeeren	**3,20 €**
Panna Cotta mit verschiedener Fruchtauswahl *Himbeere, Pfirsich, Waldfrucht Chutney*	**3,50 €**
Joghurt Mousse mit Waldfrüchten	**3,00 €**
Mousse au Chocolate (auch weiß)	**3,50 €**
Lemon Zitronen Mousse mit Joghurt	**3,50 €**
Klassisch „**Rote Grütze**“ mit Sauce	**3,00 €**

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING

Dessert | Bestellung

- ☐ Vanille Creme mit frischen Preiselbeeren
- ☐ Panna Cotta mit verschiedener Fruchtauswahl
  ☐ *Himbeere* ☐ *Pfirsich* ☐ *Waldfrucht Chutney*
- ☐ Joghurt Mousse mit Waldfrüchten
- ☐ Mousse au Chocolate
- ☐ Mousse au Chocolate weiß
- ☐ Lemon Zitronen Mousse mit Joghurt
- ☐ Klassisch „Rote Grütze“ mit Sauce

Duc d'Alsen

RESTAURANT | CATERING

Wir kümmern uns um Ihr Catering: Stefan und Siw Hauptfleisch.