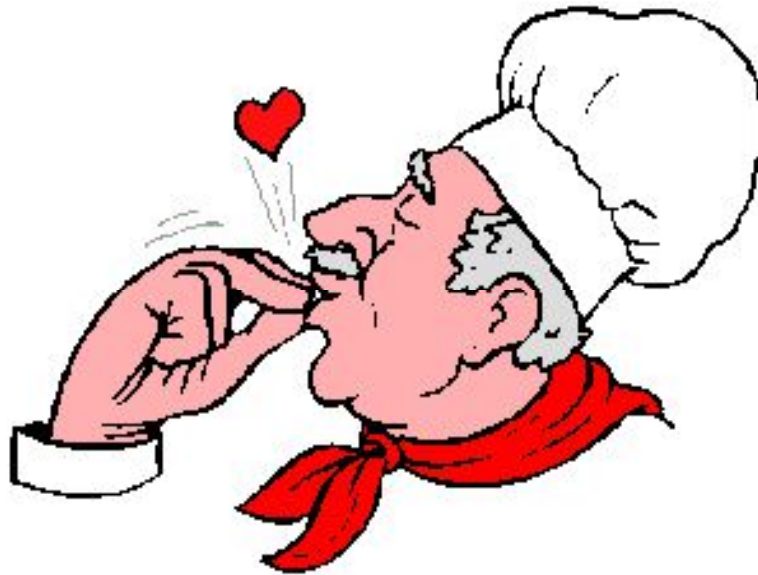




MTC Gastro GmbH, Krughütterstrasse 89, 66128 Saarbrücken

***Koch-Welt Partyservice und Steakhouse El Carnicero
Am Zimmerplatz 1a
66128 Saarbrücken-Gersweiler***



Partyservice
Alles ist möglich...

Unter nachfolgenden Telefonnummern sind wir für Sie erreichbar:

Steakhouse El Carnicero: 0681-702796

Herr Schwenk: 0152-09462613, Herr Franzmann: 0177 3848241

Fax: 0681-7095705 ,

E-mail: mtcgastro@t-online.de

Homepage : www.koch-welt-partyservice.de

Sehr geehrter Kunde!

Wir bedanken uns recht herzlich für die Anfrage und das damit verbundene Interesse an unserem Partyservice.

Mit dieser Mappe erhalten Sie Eine erste Übersicht über unser Lieferprogramm. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit einzelne Positionen untereinander zu tauschen und mit eigenen Wünschen zu variieren.

Unsere langjährige Erfahrung und Flexibilität sind dabei die Grundlage für den Erfolg Ihrer Festlichkeit.

*Rufen Sie uns an, wir liefern von 10 – 300 Personen teilweise mit Zubehör und bieten Ihnen eine individuelle Beratung, die auch Allergene und Zusatzstoffe beinhaltet. **Auf sonstige Unverträglichkeiten, bitten wir Sie, uns aufmerksam zu machen.***

Ihre Ansprechpartner sind: Steakhouse El Carnicero 0681/702796

*Geschäftsführer Torsten Franzmann 01773848241
Küchenchef Dieter Schwenk 015209462613*

oder senden Sie uns ein Fax an: 06817095705

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Personal zur Verfügung:

*Köchepersonal: Person/Stunde á 45,00 €, Servicepersonal: Person/Stunde á 21,00 €
Zusätzliche Materialgestellung, inklusive Reinigung: Preis nach Absprache.*

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Um Ihre Bestellung rechtzeitig berücksichtigen zu können, möchten wir Sie auf die Geschäftsbedingungen unseres Hauses hinweisen.

- 1. Eingang der Bestellung bis zu acht Tagen vor Liefertermin.
Umänderung in Mengen und/oder Umfang können nur bis 48 Stunden vor Liefertermin berücksichtigt werden. Wir behalten uns vor, Stornierungen in Rechnung zu stellen, wenn Sie von Ihrem Auftrag zurücktreten möchten.*
- 2. Kurzfristige Änderung der Lieferzeit versuchen wir gerne zu berücksichtigen. Wir möchten Sie jedoch bitten, diese bis 24 Stunden vor Liefertermin mit uns abzusprechen.*
- 3. Wenn Sie die Rückholung des Geschirrs noch nicht vereinbart haben, bitten wir Sie, bei der Anlieferung mit dem Fahrer einen Rückholtermin abzusprechen.*
- 4. Schriftliche Angebote arbeiten wir Ihren Vorstellungen entsprechend aus.*

Anlieferung nach Gersweiler, Klarenthal, Fenne, Fürstenhausen, Luisenthal und Burbach gratis! Ansonsten berechnen wir eine An- und Abfahrt von einmalig 20,00€.

***Unsere Bankverbindung: Sparkasse Saarbrücken,
IBAN: DE71 5905 0101 0099 1454 50,
BIC: SAKSDE55XXX***



**Nachfolgende Ausstattungsgegenstände
können wir Ihnen ebenfalls liefern!**

Teller (Porzellan) je Stück, ungewaschen zurück 2,50 €
Messer, Gabel, Löffel je Set, ungewaschen zurück 2,50 €

Gas-Grill, ohne Gas 35,00 €
Riesenpfanne, ohne Gas 35,00 €
Geving-Dish, ohne Brennpaste 12,00 €

Alle Preise verstehen sich bei Anlieferung Samstag und Abholung Sonntag.

Gasflasche 11 Kg 36,00 €
Brennpaste je Stück 2,50 €

*Tischdecke wie Blumengestecke etc. und Tischwäsche auf Anfrage.
Getränkeliieferservice!*



Unsere Suppen!

<i>Ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>18,00 € je Liter</i>
<i>Erbseneintopf mit Lyoner</i>	<i>15,00 € je Liter</i>
<i>Linseneintopf mit Dürrfleisch</i>	<i>13,00 € je Liter</i>
<i>Bibbelsches Bohnesupp' mit Rindfleisch</i>	<i>17,00 € je Liter</i>
<i>Cremesuppen</i>	<i>13,00 € je Liter</i>

Andere Suppen auf Anfrage!

Platten für 4 Personen

Rustikale kalte Platte

Schinkenröllchen mit Spargel, kleine, panierte Schnitzel, gegrillte Hähnchenkeulen, Melone mit Bauernschinken, Saarbrücker Patè, Minifrikadellen, gefüllte Eier, Salami, Rohesser und Salate

Preis 60,00 € pro Platte

Gourmet - Platte

Räucherlachsrose, Krabbencocktail, Edelfischterriner, Pfeffermakrele, Entenlebermousse, geräucherte Forellenfilets, Flußkrebse, Melone mit Parmaschinken, Schweinefiletmedaillons, Kalbfleischpastete, Salate und Dips

Preis 85,00 € pro Platte



Unser Renner!

***Jeden Monat ein neues Buffet
zum Koch-Welt-Aktionspreis von***

25,50 Euro

(ab 10 Personen)

Monat Januar

*Wildschweinterrine, kleine Fleischfrikadellen an ChilisaUCE, Honigmelone
mit Seranoschinken, Thunfischcocktail, Nudel-und Lyonersalat*

Putengeschnetzeltes in Paprikasauce mit Gemüsereis

Stracciatellacreme mit Früchten, Panna Cotta an Mangosauce

Monat Februar

*Fischterrine an Kräutersauce, Pfefferpaté mit Waldorfsalat,
kleine Räucherfischplatte, Minischnitzel an Currydip*

Jungschweinerücken mit Kruste-Kartoffelgratin und Wintergemüse

Apfelgrütze mit Vanillesauce

Apfelkuchen



Unser Renner!

***Jeden Monat ein neues Buffet
zum Koch-Welt-Aktionspreis von***

25,50 Euro

(ab 10 Personen)

Monat März

*Löwenzahnsalat mit Speck und Croutons, Wurstsalat vom Lyoner,
Saarbrücker Pastete, Schwartenmagen mit Musik*

Schweinenacken in Biersauce mit Bratkartoffeln und Gemüse

Vanille-und Schokopudding an zwei Saucen

Monat April

*Tomate mit Mozzarella, Artischockenböden mit Sardellenmousse,
Krabbensalat, Melone mit Seranoschinken*

Parmigiana-Schnitzel mit Tomatennudeln

Tiramisu



Unser Renner!

**Jeden Monat ein neues Buffet
zum Koch-Welt-Aktionspreis von**

23,50 Euro

(ab 10 Personen)

Monat Mai

*Pochierte Salmmedaillons, Melone Seranoschinken,
gefüllte Eier "Norweger Art", Pfefferpaté, verschiedene Salate und Saucen*

Putensteak in Champignonrahmsauce, Kräuternudeln und Blattsalate

Frische Erdbeeren an Vanillesauce

Monat Juni

Salatbuffet, Schinkenröllchen mit Spargel,

kleine Frikadellen, Thunfischcocktail

Kräutersüppchen

Schweinerollbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln

Vanillepudding an Kirschsauce



Unser Renner!

***Jeden Monat ein neues Buffet
zum Koch-Welt-Aktionspreis von***

25,50 Euro

(ab 10 Personen)

Monat Juli

*Fischnastete an Kräutersauce, Leberpastete mit gefüllter Birne
Räucherlachs mit Meerrettich*

Schweinegeschnetzeltes in Rahm mit Spätzle und Erbsen

Eisdessert

Monat August

Grillfest

alles vom Grill

Kleine Schwenksteaks, Nürnberger Rostbratwürstchen, Merquez

Schweinefilet, Spare Ribs,

mit vielen Salaten, Folienkartoffeln und verschiedenen Dips

Frischer Obstsalat



Unser Renner!

***Jeden Monat ein neues Buffet
zum Koch-Welt-Aktionspreis von***

25,50 Euro

(ab 10 Personen)

Monat September

*Gebratene Zucchini in Knoblauchsauce, Melonenschiffchen
Geräuchertes Forellenfilet in Meerrettichsauce, Wildpastete*

Muschelsuppe

Rinderbraten in Rotweinsauce, Nudeln, Blattsalate

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Monat Oktober

Oktoberfest

Bayerische Schmankerln mit süßem Senf und Brezeln

Apfelkuchen



Unser Renner!

***Jeden Monat ein neues Buffet
zum Koch-Welt-Aktionspreis von***

25,50 Euro

(ab 10 Personen)

Monat November

*Pochiertes Salmfilet an Cocktailsauce, Leberpaté mit Lauchsalat
Gefüllte Tomaten(Krabben), gefüllte Eier "Norweger Art"
Putenschnitzel "Florida"*

Rahmschnitzel mit Nudeln und Salat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Monat Dezember

*Räucherlachs mit Meerrettichsauce, Pfeffermakrelen
Wildpastete mit süßer Sauce, Schinkenröllchen mit Gurkensalat
Gemüsefrikadellen an Kräutersauce*

*Gänsekeule in Rotweinsauce mit Rotkohl und "Hoorische"
Schoko-Mousse*



Canapés- kalt auf rundem Toastbrot

1. Ei mit Sardelle	2,00 €
2. Tatar mit Olive und Sardelle	2,00 €
3. Brikäse	2,00 €
4. Parmaschinken mit Melonenperle	2,00 €
5. Schinkenröllchen mit Spargel	2,00 €
6. Geräuchertes Forellenfilet	2,00 €
7. Krabben mit Choronsauce	2,00 €
8. Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,00 €
9. Graved Lachs mit Dillschaum	2,00 €
10. Lachstatar mit Forellenkaviar	2,00 €
11. Gänseleberparfait	2,00 €
12. Schweinefilet mit Senffrüchten	2,00 €
13. Rinderfilet mit Sauce Tatar	2,00 €
14. Kalbsrückenscheibe mit Lebermousse	2,00 €

Wir empfehlen Ihnen mit 6-7 Canapés pro Person zu rechnen.

Flûtescheiben belegt mit:

Hausmacher Leberwurst, Salami, Schinken gekocht, Schweizer Käse, Butterkäse, Schnittwurst, Tatar	2,50 €
---	--------

Gourmet-Schnittchen:

Räucherlachs, Krabben, Forelle, Roastbeef, Pastete oder Kalbsbraten	3,00 €
--	--------

Kleine Laugenteile gefüllt mit:

Käse, Salami, gekochtem Schinken oder Rillettes	2,80 €
---	--------

Wir empfehlen Ihnen mit vier Stück pro Person zu rechnen.



Tex-Mex-Buffet

*Texas-Burger
Spare-Ribs Hot Chili
Gegrillte Maiskolben
Guacamole
Enchiladas Gonzales
Süßer Mais-Bohnensalat mit Garnelen
Paprikakartoffeln
Chili con carne mit Hirse
Brotauswahl*

27,50€ pro Person

*Dazu empfehlen wir:
Desperados, Tequila weiß und gold
und die schärfste Cola der Welt (...mit Chili)*



Überraschungsbuffet

*Vorspeisen
Zwei Hauptgerichte
Dessert*

26,50€ pro Person



Flying Buffet

*Herzhaft, süß und salzige Leckereien,
liebepoll in kleinen Schälchen, kleinen Weckgläsern
und auf Löffeln angerichtet
Kalt-Warm!*

29,50€ pro Person



Unser „Rustikaler Renner“

(ab 5 Personen)

Fleischplatte

*Kleine Schnitzel, Minifrikadellen,
Hähnchenbeine, Olivenpastete,
Melone mit Schinken,
Schinkenröllchen mit Spargel*

Fischplatte

*Räucherlachs,
geräuchertes Forellenfilet,
gefüllte Tomaten mit Thunfisch,
Terrine vom Hecht,
gefüllte Eier „Norweger Art“,
Farmersalat,
Gurkensalat,
Lauchsalat,
Cocktailsauce,
Knoblauchsauce,*

Käsebrett, Weintrauben, Flûtes

23,00 €



Buffetvorschläge

(ab 20 Personen)

Lyonerfest

*Lyonerkuchen, Lyonerauflauf mit Speckkartoffeln,
Lyonerscheiben in Essigsauce, Lyonerspieße, Bauernsalat,
Lyonerringe mit Senf, Lyoner-Käse-Salat, Lyonerteufelsalat*

*Handkäse mit Musik
Camembert mit Weintrauben*

Roggenflütes und Griebenschmalz

19,90 €

Rustikal, Saarländisch

*Frisches vom Markt
„Lisdorfer Blattsalate“ mit Speck und Croutons
Lyoner- und Nudelsalat*

*Kartoffelsuppe mit Krachelcher
Grumbeerauflauf mit Schinken und Lauch
Kasseler-Braten im Teigmantel mit warmen Speckkartoffeln*

*Apfelgrütze mit Vanillesauce
Vanille-Pudding mit Quetschenkompott*

25,90 €



Vegetarisches Buffet

(ab 15 Personen)

*Gefüllte Eier, mariniertes Spargel, Gemüsesülze an Sauce Vinaigrette,
Sojakeimlingsalat in Balsamico, Gemüsefrikadellen mit Kräuterquark,
Tomaten mit Mozzarella,
Bandnudeln in Tomatensauce,
Kartoffelpuffer mit Crème Fraiche
Käsebrett mit Weintrauben, frische Obsttörtchen*

24,00 €

Nudel dich fit....

(ab 40 Personen)

*Spaghetti Bolognese
Rigatoni „Aioli“
Knoblauch-Kräuter-Nudeln, Schinken-Sahne-Nudeln
Tortellini a la mama
Bandnudeln an Pizza-Aioli-Sauce
Spirellis mit Tomaten-Basilikum-Sauce
Vegetarische Gemüsenudeln
Gefüllte Maultaschen an Zwiebelsauce*

Alle diese Gerichte werden mit Parmesan und Flûtes serviert,

16,90 €



Gourmetbuffet

(ab 20 Personen)

*Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken,
Schinkenröllchen mit frischem Spargel,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Käsesalat „Schweizer Art“,
Entenlebermousse an Sauce Cumberland, Krabbencocktail in Tomaten,
mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

*Kaiserfleisch im Teigmantel mit Burgundersauce,
Gefüllte Hähnchenbrust „Indische Art“ mit Reis
Farmersalat, Tomatensalat, Lauchsalat, Blattsalate*

*Kleine Käseauswahl, frische Erdbeeren mit Vanille-Eis,
Vanillesauce, Pfeffersauce, Erdbeercharlotte*

31,90 €

Spanisches Buffet

(ab 20 Personen)

*Ibera Melonen mit Seranoschinken, gebratenes Gemüse,
in Oliven-Knoblauch-Dressing,
Blattsalate in Balsamico mit Holloumikäse,
Kaninchenterrine in „Sauce Mallorca“,
Pochierte Mittelmeerfischmedaillons mit Aiolisauce*

Paella „Valencia“

Gefüllte Barca-Hähnchenbrust in Portwein mit andalusischen Nudeln

*Crème Catalane
Mascarponekuchen
Panna Cotta von Erdbeeren*

28,90 €



Saarländisch „Gudd Gess“

(ab 20 Personen)

*Saarbrücker Schinkenpastete mit Bettsächersalat, Lyonersalat mit Käsestreifen,
Niedersalbacher Räucherforellen mit Meerrettich, Perler Winzerpastete,
Räucherlachs mit Grumbeerkichelscha und Crème Fraiche*

*Spanferkelbraten an Ur-Pils-Sauce mit Majorankartoffeln,
Ensheimer Spießbraten mit warmen Speckkartoffeln,
Lyonerkuchen*

*Merziger Apfelgrütze mit Vanillesauce, Rostige Ritter an Vanillesauce,
Erdbeeren mit Pfeffersauce, Schokoladencrème*

28,50 €

Italienisches Buffet

(ab 10 Personen)

*Antipasta-Platte mit Melone, Parmaschinken, italienische Salami,
Tomaten mit Mozzarella, Zucchini-Salat*

Lasagne al forno, geschmorte Lammhaxen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin

Tiramisu

27,50 €



Gersweiler Buffet

(ab 25 Personen)

Komposition von Fischen:

Gefüllte Tomaten mit Crevetten, geräuchertes Forellenfilet, geräuchertes Makrelenfilet mit Pfeffer, gefüllte Eier „Norweger Art“, frischer Salm en Bellevue

Patéauswahl

*Melonenperlen mit geräucherter Entenbrust und Parmaschinken
Waldorfsalat, Mexikanischer Salat, Russischer Salat
Sauce Cumberland, Sauce Choron, Kräutersauce*

*Poulardenbrust, Ragout vom Rind in Rotwein, hausgemachte Nudeln
Salatherzen in Kräuterdressing*

Käse- und Dessertbuffet

31,50 €

Koch-Welt-Buffet

(ab 25 Personen)

*Schweinemedallions auf Apfelscheiben mit Leberparfait
Entenlebermousse mit Sauce Cumberland, bunte Bratenplatte „Hawai“*

Große Fischplatte:

*Pochierter Salm, geräucherter Lachs, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten,
Krabbencocktail und feine Dips*

*Schweinefilet in Rahmsauce mit Kartoffelgratin
Rinderbraten in Rotweinsauce mit Nudeln
Frische Marktsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings*

*Französisches Käsebrett mit frischem Obst
Charlotte Russe, gemischte Obstplatte, verschiedene Crèmes*

35,00 €



Stellen Sie sich Ihr Menue selbst zusammen :

Kalte Vorspeisen:

<i>Blattsalate mit Speck, Ei und Croutons in Joghurtdressing</i>	7,50 €
<i>Wildterriner mit Sauce Cumberland und Preiselbeerbirne</i>	9,00 €
<i>Melone mit luftgetrocknetem Schinken</i>	7,50 €
<i>Triologie vom Lachs</i>	11,50 €
<i>Feiner Salat aus dem Fischernetz</i>	12,50 €
<i>Vorspeisenteller El Carnicero</i>	12,50 €

Warme Vorspeisen :

<i>Quiche Lorraine</i>	5,00 €
<i>Lauchtorte mit Schinken</i>	5,00 €
<i>Soufflé von frischem Gartengemüse an Crèmesauce</i>	6,00 €
<i>Lasagne von Meeresfrüchten an Tomatensauce</i>	12,50 €

Hauptgerichte:

<i>Geschmorte Lammhaxe in Tomatensauce</i>	14,90 €
<i>Schweinebraten in Paprikarahm</i>	12,50 €
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	12,50 €
<i>Saarländischer Spießbraten</i>	12,50 €
<i>Gekochter Tafelspitz an Schnittlauch-Meerrettichsauce</i>	14,50 €
<i>Kalbsbraten an Senfsauce</i>	15,60 €
<i>Spanferkelbraten aus der Keule in Malzbiersauce</i>	15,50 €
<i>Schweinefilet in Calvados-Rahmsauce</i>	15,50 €
<i>Babarie-Entenbrust an Honig-Pfeffer-Sauce</i>	17,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir 2 Beilagen nach Wunsch:

<i>Bratkartoffeln</i>	<i>Reis</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Nudeln</i>
<i>Kroketten</i>	<i>Gemüse</i>
<i>Klöße</i>	<i>Gemischter Salat</i>
<i>Warmer Kartoffelsalat</i>	



Fischgerichte:

<i>Zanderrücken gebraten auf Sauerkraut und Senfsauce</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Salmfilet in Champagnersauce</i>	<i>16,50 €</i>

Desserts:

<i>Frischer Obstsalat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Tarte aux pommes mit Vanille-Eis</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Frische Erdbeeren in Pfeffer (Saison)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Dessert-Teller oder Buffet</i>	<i>10,50 €</i>



Buffet „Steakhouse El Carnicero“

(ab 10 Personen)

*Croustinis mit Erdnussbutter
Quacamole (Avocadocrème mit Knobibrot)
Mais-Krabben-Salat
Texanische Pfefferpaté
Kleine gegrillte Fleischmedaillons mit Früchten
Blattsalate mit süßem Dressing*

*Spare Ribs an Chilisaucе
Gebratene Maiskolben
Chicken-Wings an Curry-Dip
Spezial-Burger
Hot- Dogs
Scharfes Bohnengemüse und Potatoes*

*Amerikanische Eiscrème
Gebackene Bananen an Honigsauce*

28,90 €



Hauptgerichte zum „Sattwerden“

(...im Geving-Dish angeliefert)

Schweinerollbraten „Bauern Art“ mit angebratenen Speck- und Kartoffelwürfeln, Champignons, Kartoffelklößen, Buttererbsen, Speckbohnen, pikanter Sauce und gemischtem Blattsalat
14,90 €

Spanferkelteile mit Zwiebelsauce, Majorankartoffeln, Tomatensalat, Krautsalat, Bohnensalat und gemischtem Blattsalat
17,50 €

Schweinefilet „Wellington“ mit einer pikanten Senfsauce, gebackenen Kartoffeln, Gemüseragout und gemischtem Blattsalat
21,00 €

Schweinelenochen mit Calvadossauce, Spätzle „Hausmacher Art“, Buttererbsen, Oberkohlrabi, Speckbohnen und grünem Salat
19,90 €

Rindergulasch „Ungarische Art“, Butternudeln und Salat
14,10 €

Rheinischer Sauerbraten mit Schneebällchen, Spätzle und gemischtem Salat
15,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Buttergemüse
17,00 €

Geschmorte Rinderhüfte mit Rotweinsauce, Nudeln, Schneebällchen, Broccoli, Speckbohnen und Salat
19,50 €

Cordon Bleu mit Kroketten, Blumenkohl, Pariser Karotten, Buttererbsen und Blattsalaten
18,50 €



Hauptgerichte zum „Sattwerden“

(...im Geving-Dish angeliefert)

Spezialitäten

*Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, Buttererbsen, Speckbohnen,
Butternudeln, pommes croquettes und gemischtem Blattsalat*

20,90 €

*Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeerapfel
und gemischtem Salat*

19,50 €

*Poulardenbrust in Curryrahm mit gedünsteten Pfirsich- und Ananasstücken,
Risotto und Blattsalaten*

18,90 €

*Barbarie-Entenbrust, gebraten, mit Orangensauce
Mandelcroquettes, Berner Rösti und Salaten*

23,50 €



Menuevorschläge

*Gemischte Vorspeise „Koch-Welt“
Zucchinisuppe mit Forellenwürfeln
Tournedos vom Schweinefilet an zwei Saucen
mit Kartoffelgratin und Gemüsepfanne
Mikado von weißer und brauner Schokolade
32,90 €*

*Brotsalat in Joghurt-Pestosauce
Soufflé vom Viktoriabarsch „Winzer Art“
Jambonette von der Entenbrust an Honig-Orangensauce
mit Tagliatelle und Rübenragout
Das Beste vom Apfel
41,00 €*

*Räucherfischsteller „Helgoland“
Entenbrühe mit seinen Klößchen
Kalbsnuss, rosa gebraten, in Morschelrahm, Broccoli und Sahnekartoffeln
Mascarponecrème
37,60 €*

*Steinpilze in Kräutersauce mit Brotknödel
Duett von weißem und rotem Fisch auf Spinat an Pinot-Noir-Sauce
Chalotterusse an roter Sauce
36,60 €*

*Salat aus dem Fischernetz
Rahmsüppchen von der Brunnenkresse mit Steinpilzwürfeln
Schnitte von der Rinderlende in Rotweinbutter, pommes Duchesse und Gemüse
Käseteller mit Weintrauben, Dessert-Variation
43,90 €*