



CATERINGANGEBOT

Kaserne

Januar 2026



Eurest

eine Marke der Compass Group



WILLKOMMEN!

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen hier einige unserer Ideen. Und: Es ist noch viel mehr möglich...

- **Frühstück, Kaffeepausen**
- **Mittagessen**
- **Nachmittagsverpflegung**
- **Apéro**
- **Massgeschneiderte Anlässe**
- **Und vieles mehr...**

Wir richten Ihren Cateringwunsch nach Ihren Vorstellungen aus, in der Mensa, in anderen Räumen der Gebäude oder auch im Garten, zu jeder gewünschten Anlasszeit.

Als erfahrene Gastronomen erstellen wir gerne ein massgeschneidertes Angebot für Sie, ganz auf Anlass, Gäste, Budget und Programm abgestimmt.

Für spezielle Wünsche und Anliegen können Sie uns auch gerne individuell kontaktieren.

IHRE KONTAKTPERSONEN

Michael A. Behling
Betriebsleiter

Ursula Koch
Betriebsassistentin

Eurest / Kaserne
Restaurants Treff_Punkt und
TimeOut der Mannschaftskaserne Bern
Papiermühlestrasse 13b & 15
3000 Bern 22

kaserne@eurest.ch
www.eurest.ch/kaserne



DEKLARATIONEN

Vegan	
Vegetarisch	
Glutenarm	
Laktosearm	
Fisch	
Meeresfrüchte	
Schwein	
Saisonal	

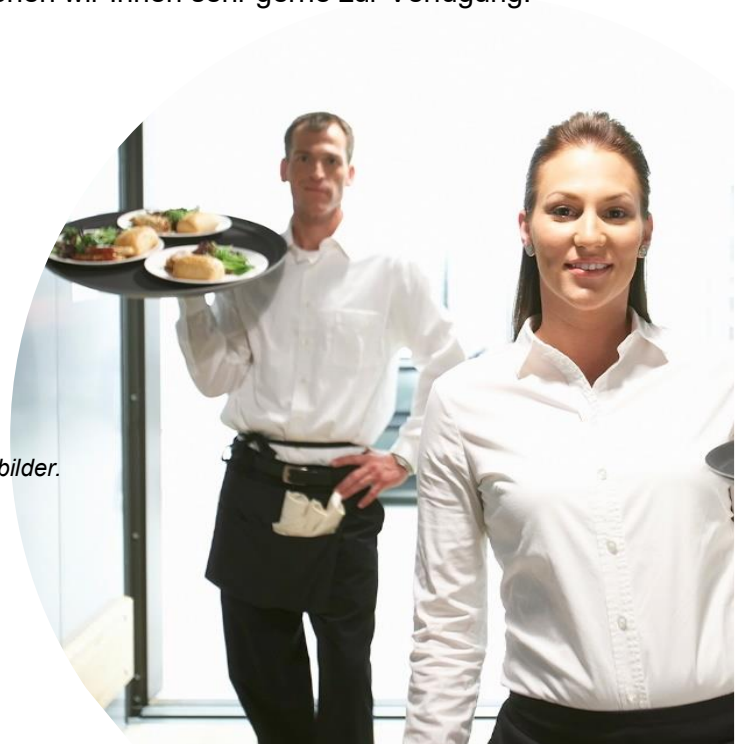
Wenn nichts anderes deklariert ist, servieren wir Schweizerfleisch.

Viele unserer Angebote können auf Wunsch für Sie auch **vegan** oder **vegetarisch** vorbereitet werden.

Bei Allergien und Intoleranzen können wir ein individuelles Angebot für Sie erstellen.

Für spezielle Wünsche und Anliegen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

*Die im Angebot verwendeten Bilder sind Symbolbilder.
Ihr Angebot wird nicht exakt entsprechend den
Bildern aussehen.*





COFFEE BREAK

Coffee break ab 10 Personen bestellbar

Menge Preis in CHF

Stellen Sie Ihre Kaffeepause selber zusammen

✓	Ein frischer Kaffee	Tasse	3.50
	oder Tee	Tasse	3.00
	Mineralwasser	Liter	6.00
	Mineralwasser PET	0.5 Liter	3.00
	Orangensaft	Liter	7.50
	Orangensaft Tetra	0.25 Liter	2.50
	Gipfeli assortiert	Stück	1.90
	Kleinbrote assortiert	Stück	1.90
	Assortierte Trockenstückli	Stück	3.10
	Assortierte mini Schokolade-Riegel (Typ Celebration)	pro 100g	4.80
	Saisonale Früchte assortiert	Stück	1.80

FRÜHSTÜCK ADD-ONS / SNACKS

Frühstück ab 10 Personen bestellbar

Menge Preis in CHF

	Buttergipfeli (45g)	pro Stück	1.90
	Laugengipfeli (52g)	pro Stück	1.90
	Rusticogipfeli (45g)	pro Stück	1.90
	Weggli (57g), Mütschli (86g)	pro Stück	1.90
	Steinofenbrötli (90g)	pro Stück	1.90
	Glutenfreie Brötli (58g)	pro Stück	2.50
✓	Jogurt mit Früchten oder Crunch Topping	pro Stück	2.30
✓	Hausgemachtes Birchermüesli im Glas	pro Stück	3.00
✓	Fruchtsalat im Glas	pro Stück	3.00
	Butter und Konfitüre	pro Person	1.80

Möchten Sie ein reichhaltigeres Frühstück mit Konfitüre, Wurst und Käse oder anderen Köstlichkeiten? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer individuellen Offerte zusammen.



SANDWICH-BAR

Sandwiches ab 10 Personen bestellbar
Deklarationen je nach Ihrer Bestellung

Menge Preis in CHF



Mini Sandwiches

Gemischte Brötchen
gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
oder Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

pro Person 3.00



Premium

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch oder Brie mit Birne

pro Stück 4.50



Midi Sandwiches

Mütschli
gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
oder Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

pro Person 6.50



Premium

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch oder Brie mit Birne

pro Stück 7.50



Maxi Sandwiches

Parisettes (ca. 18cm)
gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse
oder Käse, garniert mit Salat, Gürkchen und Tomaten

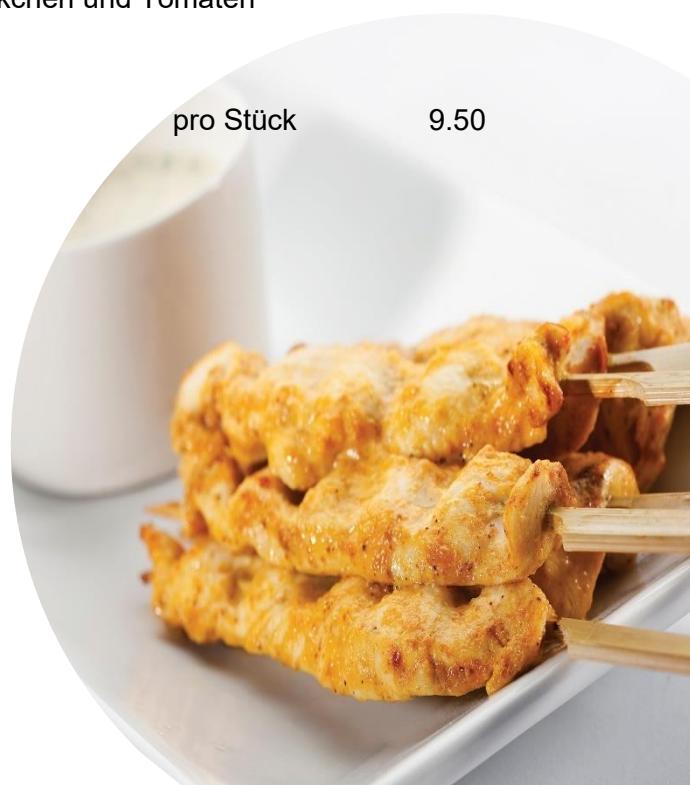
pro Person 8.50



Premium

gefüllt mit Rauchlachs, Roastbeef
Trockenfleisch oder Brie mit Birne

pro Stück 9.50





Steinofenbaguette, 52cm

(reicht für ca. 6 Personen)

Knuspriges Baguette gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse und Käse, garniert mit Salat, Gurken und Tomaten

pro Stück

24.50



Wahlweise auch mit veganer Füllung

(Avocado, Antipasti, Räuchertofu und Hummus)

pro Stück

28.50



Steinofenbaguette, 52cm

(reicht für ca. 6 Personen)

Knuspriges Baguette gefüllt mit einer Variation aus Thon, Käse, Antipasti Gemüse und Tomaten/Mozzarella oder aus Schinken, Salami und Fleischkäse,

pro Stück

28.50

Focaccia mit Rosmarin (25cm x 32cm, ca. 50 Stk./Person)



gefüllt mit Falafel und Tzaziki

garniert mit reichlich Salat

pro Focaccia

75.00



gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Frischkäse pro Focaccia und Basilikum

45.00



APÉRO – VARIANTE SWISS MILITARY

Swiss Military Apéro

pro Person

27.50



Schinkengipfeli

(1 Stück pro Person)



Chäschüechli

(1 Stück pro Person)

Mini pocket-pie Mediterran

(vegetarisch, 2 Stück pro Person)



Mini Sandwiches assortiert

(2 Stück pro Person)



Tomaten-Mozzarella Spieß

(vegetarisch, 1 Stück pro Person)

Mini Fruchtsalat

(1 Stück pro Person)

Mineralwasser oder Orangensaft (1,5 dl)

(1 Glas pro Person)

Riesling oder Pinot Noir (1 dl)

(1 Glas pro Person)



APÉRO – VARIANTEN

Apéro Variationen ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF

Z'Chline Apéro

pro Person

19.50

Chips und Nüssli

Gemischte mini Sandwiches mit Schinken und Käse

(2 Stück pro Person)



Party Schinkengipfeli

(1 Stück pro Person)



Chäschüechli

(1 Stück pro Person)



Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce

(1 Stück pro Person)



Fruchtsalat im Glas

(1 Stück pro Person)

Z'Grosse Apéro

pro Person

27.50



Steinofen Baguette, 52 cm, geschnitten

Knuspriges Baguette mit Schinken, Salami, Käse, Ei und Thon, Tomaten, Gurken und Salat

Mini Pizza Napoli

(vegetarisch, 1 Stk pro Person)



Tomaten Mozzarella Spiess, mariniert

(1 Stück pro Person)

Midi Cheeseburger (Rindfleisch, CH)

(1 Stück pro Person)

Anti Pasti Platte mit frischem Brot

(vegetarisch, 80g pro Person)

Mini Tatin Apfelküchlein

(1 Stück pro Person)

Z'Kontinental Apéro

pro Person

27.50



Momo Tom Kha Gai Style (Planted)

(2 Stück pro Person)



Gebackene Shrimps mit Dip Sauce

(1 Stück pro Person)

Asiatischer Nudelsalat mit Poulet

(1 Stück pro Person)



Antipasti Platte mit frischem Brot

(vegetarisch, 80g pro Person)

Mini Pocket-Pie Mexican Beef

(2 Stück pro Person)

Linsen Dahl im Wek-Glas mit Naan-Brot

(1 Stück pro Person)

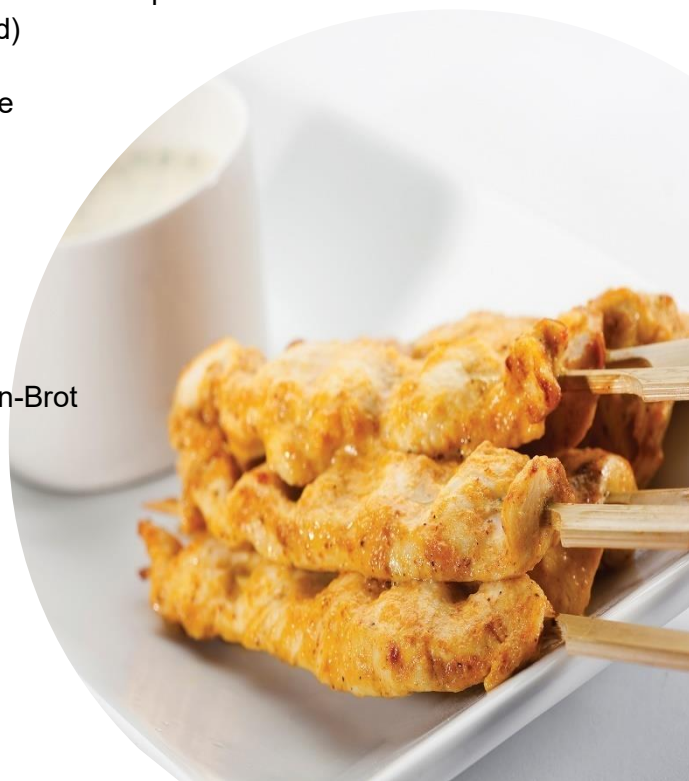


Samosa mit Sweet Chili Sauce

(vegetarisch, 1 Stück pro Person)

Muffin

(1 Stück pro Person)



APÉRO – PLATTEN

Apéro Platten ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



D'Käse Platte

(100g Käse pro Person)

Verschiedene Sorten an Hart- und Weichkäse garniert mit Trauben und Walnüssen dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

11.50



D'Fleisch Platte

(100g Fleisch pro Person)

Schinken (20g), Landjäger (20g), Salami (20g), Fleischkäse (20g), geräucherte Trutenbrust (DE, 20g), garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

13.50



D'Bündner Platte

(100g Fleisch pro Person)

Bündnerfleisch (30g), Rohschinken (30g), Salsiz (25g), Rohessspeck (15g), garniert mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomaten dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

pro Person

18.50



Di'Vegani Platte

(200g pro Person)

Pita Brot one bite mit Hummus (2 Stk. Pro Person)
Edamame Mediteranner-Art (40g pro Person)
Oliven (25g pro Person)
Dörrtomaten (25g pro Person)
Lauwarme Falafel (50g pro Person)

pro Person

16.50



D'Mezze Platte

(200g pro Person)

Pita Brot one bite mit Baba Ganoush (1 Stk. pro Person)
Hummus (40g pro Person)
Poulet Spiesse (1 Stk. Pro Person)
gefüllte Peperoni (1 Stk. Pro Person)
Zucchini Röllchen (1 Stk. Pro Person)
Feta Spinat Salatplatte (60g pro Person)
Tabbulée Salat im Wek mit Gemüsewürfel und Minze (1 Stk. Pro Person)
Datteln im Speckmantel (2 Stk. Pro Person)

pro Person

19.50



APÉRO – KALTE HÄPPCHEN

Apéro Häppchen ab 10 Personen/Portionen bestellbar

Y	Rohe Gemüsesticks mit Dip Sauce	pro Glas	4.50
	Bruschetta mit frischen Tomaten und Zwiebeln	pro Stück	3.00
Y	Pita One-Bite Brötchen mit Randenhumus	pro Stück	3.50
F	Rauchlachs im Wrap mit Meerrettich	pro Stück	5.00
	Roastbeef Röllchen mit Frischkäse	pro Stück	4.50

APÉRO – SPIESSLI

Apéro Spiessli ab 10 Personen/Portionen bestellbar

Y	Tomaten-Mozzarella	pro Stück	3.50
P	Melone-Rohschinken (nur saisonal)	pro Stück	4.50
Y	Melonen-Feta (nur saisonal)	pro Stück	3.50

APÉRO – SNACKS

Apéro Snacks ab 10 Personen/Portionen bestellbar

Gemüsechips (hausgemacht)	pro Person	2.30
Tortilla-Chips mit Guacamole	pro Person	2.50
Tortilla-Chips mit Salza Dip	pro Person	2.50
Salzige Blätterteigstangen (hausgemacht)	pro Person	1.90
Kartoffelchips und Nüssli	pro Person	2.90

SALAT IM GLAS

Salate ab 10 Personen/Portionen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
B	Belugalinsensalat mit geräucherter Entenbrust	pro Stück 4.50
Y	Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashews	pro Stück 4.50
	Poulet Tandoori Salat mit Jogurt und Minze	pro Stück 4.50
Y	Taboulée Salat mit Gemüsewürfel und Minze	pro Stück 4.50
F	Crevetten Salat Thai Style mit Chili, Limetten und Koriander	pro Stück 4.50

SUPPEN-ESPRESSO-SHOTS IN DER ESPRESSO TASSE

Suppen ab 10 Personen/Portionen bestellbar

Y	Kaltes Rote-Beete-Espresso-Shot mit Kokosmilch (Warm serviert im Winter)	pro Stück	2.90
Y	Tomaten-Espresso-Shot mit Häubchen	pro Stück	2.90
Y	Rüebli-Ingwer-Espresso-Shot mit Apfelwürfelchen	pro Stück	2.90
Y	Kürbis Shot, (Saisonal)	pro Stück	2.90
	Tom Ka Gai Espresso-Shot (mit Kokosmilch, Poulet & Chili)	pro Stück	3.40



LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 10 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Swiss Lunch, unser Klassiker

pro Person

36.50



Rüebli-Ingwer-Espresso-Shot mit Apfelwürfelchen
(kalt oder warm, je nach saison)
3 Gemüsesalate und Kartoffelsalat
Rösti mit Speck (wahlweise ohne Speck)
Tessiner Safranrisotto
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art
Geflügel Cipolatta an Zwiebelsauce
Vegetarische Capuns
Kleine Dessertvariationen mit Panna Cotta
und Mousse au chocolat im Glas



Streetfood LUNCH

pro Person

27.50



Rote-Beete-Espresso-Shot mit Kokosmilch (kalt oder warm, je nach saison)
Midi Cheeseburger (Rindfleisch)
Gefüllte Rösti-Tasche mit Käse
Mini Frühlingsrollen (Vegetarisch)
Momo Tom Kha Gai Style (Planted)
Gefüllter Wrap mit Pouletfleisch
MSC Fish Fingers (FAO67) mit Tartaresauce
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella
Fruchtspiessli



PASTA Plausch

pro Person

21.50



Blattsalate mit Croûtons
Frenchdressing
Pasta mit Bolognesesauce, Tomatensauce und grüner Pesto Sauce
dazu geriebener Parmesan



SWISS-MILITARY Lunch Buffet

pro Person

27.50



Berner Märitsuppe, R0204
Fleischkäse vom Ofen, R0408
Risotto, R0611
Militär Käseschnitte, R0916
Äpler-Makkaronen mit Zwiebeln und Apfelmuss, R0900
Berliner, R1104

LUNCH WARM

Warme Lunch Angebote ab 40 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF

Lunch Buffet Wild

pro Person

42.00

Nur saisonal von mitte September bis ende Dezember bestellbar



Kürbiscrèmesuppe
Blattsalat mit Ei und Frenchdressing
Hirschpfeffer (EU) an Rotweinssauce
Wildgeschnetzeltes (EU) an Pilzsauce
Pilzragout mit Kräutern
gebratene Spätzli
geschmortes Rotkraut und Rotwein-Birnen
Marroni Mousse
kleine Merigue mit Rahm

GRILL ANGEBOT

Das Grill-Angebot ist saisonal (Jun-Aug), ab 40 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF



Grill Buffet Standart

pro Person

27.50

Nur saisonal von Anfang Juni bis Ende August bestellbar



Schweinsbratwurst, Kalbsbratwurst,
Pouletbrust-Spiessli, Schweinshalssteak,
Gemüse Spiessli & Maiskolben
Kartoffelsalat,
3 Gemüsesalate (Mais, Rüebli, Gurken)
Grüner Blattsalat mit French & Italienne Dressing
Diverse Holzofenbrote



Grill Buffet Premium

pro Person

39.50

Nur saisonal von Anfang Juni bis Ende August bestellbar



Schweinsbratwurst, Kalbsbratwurst,
Pouletbrust-Spiessli, Lammhufsteak,
Rindssteak, Schweinskotelette
Gemüse Spiessli & Maiskolben
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffelsalat
5 Gemüsesalate
(Mais, Rüebli, Gurken, Sellerie, Randen)
Grüner Blattsalat mit French & Italienne Dressing
Diverse Holzofenbrote und Zopf



AUS DER WARMEN KÜCHE

Angebote ab 40 Personen bestellbar

Menge

Preis in CHF

Vorspeise

- | | | | |
|---|---|------------|-----------|
| Y | Saisonale Gemüsesuppe
<i>Beispiel: Bärlauch, Spargel, Tomate, Kürbis, Sellerie, und weitere.</i> | pro Person | CHF 6.50 |
| Y | Bunter Blattsalat
<i>mit Sprossen, Kernen und Croûtons
dazu französische oder italienische Sauce</i> | pro Person | CHF 8.50 |
| Y | Gemischter Salat
<i>5 Gemüsesalate, grüner Blattsalat, Sprossen, Kernen und Croûtons
dazu französische oder italienische Sauce</i> | pro Person | CHF 10.50 |

Hauptspeise

Alle Hauptgänge werden mit saisonaler Gemüsebeilage serviert.

- | | | | |
|--|---|--------------------------|------------------------|
| | Schweinsrahmschnitzel, 160 g
<i>Rahmsauce, Butternüdeli oder Kartoffelgratin</i> | pro Person | CHF 28.50 |
| | Paniertes Schnitzel, 160 g
<i>Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin</i> | pro Person | CHF 26.00 |
| | Schweinshalsbraten, 160 g
<i>mit Calvadossauce, Butternüdeli, Pilawreis oder Kartoffelgratin</i> | pro Person | CHF 30.50 |
| | Schweinsgeschnetzeltes, 160 g
Kalbsgeschnetzeltes, 160 g
<i>an Champignonsrahmsauce, Butternüdeli, Pilawreis oder Kartoffelgratin</i> | pro Person
pro Person | CHF 26.50
CHF 39.50 |
| | Rindshuft Würfel, 160 g
<i>an Stroganoffsauce, Butternüdeli oder Pilawreis</i> | pro Person | CHF 38.50 |
| | Rindsentrecôte, 180 g
<i>mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln</i> | pro Person | CHF 48.50 |
| | Pouletstreifen, 160 g
<i>an roter Curry-Kokossauce, Jasminreis oder Pilawreis</i> | pro Person | CHF 30.50 |
| | Pouletbrust, 160 g
<i>an Rosmarinsauce, Kartoffelgratin, Butternüdeli oder Pilawreis</i> | pro Person | CHF 28.50 |



MINI DESSERTS / SÜSSES

Desserts ab 10 Personen bestellbar

	Menge	Preis in CHF
Mini Macarons Sélection assortiert (Pistazie, Himbeer, Zitrone, Schokolade, Kaffee, Vanille)	pro Stück	1.90
Y Hausgemachtes Mini Toblerone-Mousse	pro Stück	3.20
Y Hausgemachtes Mini Panna Cotta mit Beeren	pro Stück	3.20
Hausgemachtes Mini Schokoladen-Mousse weiss oder dunkel	pro Stück	3.20
Mini Tatin Apfelküchlein	pro Stück	3.20
Y Veganes Mini Panna Cotta mit Fruchttopping	pro Stück	3.20
✿ Mini Fruchtsalat im Glas	pro Stück	3.00
Mini Nussgipfel/Mandelgipfel assortiert	pro Stück	1.90

MAXI DESSERTS / SÜSSES

	Hausgemachte gebrannte Crème	pro Person	6.00
Y	Konditorcrèmeschnitte plant based	pro Stück	5.30
Y	Früchtewähe, 1/8 Stück (Aprikose, Apfel oder Zwetschge)	pro Stück	4.90
	Tiramisu Original mit Espresso oder mit saisonalen Früchten	pro Person	8.50
	Schoggigipfeli oder pain au Chocolat français	pro Stück	2.90
	Nussgipfel oder Mandelgipfel	pro Stück	2.90
	Muffins	pro Stück	2.90
	Cookie	pro Stück	2.50
✿	Fruchtspiess (70g)	pro Stück	4.50
	Geburtstagskuchen / Spezielle Torte für den grossen Tag	Preis nach Absprache	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Wasser		
Rhazünser mit und Arkina ohne Kohlensäure, PET	50cl	3.00
Rhazünser mit und Arkina ohne Kohlensäure, Glas	100cl	6.00
Säfte und Hausgemachtes		
Orangensaft	100cl	7.50
Hausgemachte Früchtebowle	100cl	8.00
Glüh-Most mit Apfelsaft und Orange	100cl	9.50
Süssgetränke		
Coca-Cola / Cola Zero	50cl	3.50
Eistee	50cl	3.50
Rivella rot / blau	50cl	3.50
Ramseier Apfelschorle	50cl	3.50
Red Bull	25cl	3.50
El Tony Getränke	33cl	3.50
Vitamin Well und Focus Water Getränke	50cl	3.80
Comella	23cl	3.00
Emmi Café Latte	23cl	3.50
Tee		
Diverse Sorten	pro Tasse	3.00
Kaffee		
Kaffee	pro Tasse	3.50
Espresso	pro Tasse	3.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	Menge	Preis in CHF
Bier		
Berner Müntschi, Felsenau Brauerei	33cl	5.00
USZYT Bier	33cl	4.50
Feldschlösschen Weizen	33cl	4.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	33cl	4.50
Feldschlösschen Hopfenperle im offen Ausschank	100cl	11.50
Prosecco oder Champagner		
Prosecco DOC Spumante	75cl	38.50
Weisswein		
Johannisberg Cordonier, AOC, Valais	75cl	48.50
Yvorne, Clos de la George, Waadtland	75cl	51.50
Petite Arvine, Wallis	75cl	52.50
Yvorne AOC, Waadtland	50cl	29.50
Epesses AOC, Lavaux	50cl	26.50
Riesling x Silvaner, Schaffhausen	50cl	18.50
SENZO Riesling, Entalkoholisiert (D)	75cl	39.50
Rotwein		
Château Pictet-Lullin, La Côte, Pinot-Noir Bio	75cl	39.50
Gamaret Les Perrières AOC, Genève	75cl	49.50
Pinot Noir, Schweiz	50cl	18.50
SENZO Cabernet Sauvignon, Entalkoholisiert, (D)	75cl	46.50
Roséwein		
Oeil de Perdrix, Lavaux AOC, J&M Dizerens	75cl	46.50
Œil de Perdrix du Valais, Valais	50cl	19.50

Aus unserem Standardsortiment verrechnen wir Ihnen nur die geöffneten Gebinde. Für alle nicht im Standardsortiment gelisteten Getränke verrechnen wir die gesamte Bestellung.

Durch uns gelieferte Getränke werden gekühlt bereitgestellt.

Wünschen Sie ein Spezialbier oder einen bestimmten Wein? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne stellen wir Ihr gewünschtes Angebot in einer Offerte zusammen.





ALLGEMEINE KONDITIONEN

	Menge	Preis in CHF
Personalkosten		
Anlassleiter / Küchenchef	Montag - Donnerstag	
19.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	65.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	75.00
	Freitag - Sonntag	
16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	65.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	75.00
Service / Köche	Montag - Donnerstag	
19.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	45.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	55.00
	Freitag - Sonntag	
16.00 - 22.00 Uhr	pro Stunde	65.00
ab 22.00 Uhr	pro Stunde	75.00

Unsere Personalstunden werden nur ausserhalb unserer normalen Arbeitszeiten verrechnet. Bei Grossanlässen wird der Mehraufwand der Aufräumarbeiten ebenfalls berechnet. An Samstagen, Sonn- und Feiertagen verrechnen wir die Nachttarif-Stundensätze.

Materialmiete

Tischtuch (Stoff)	pro Stück	10.00
-------------------	-----------	-------

Fehlendes oder beschädigtes Material wird dem Auftraggeber verrechnet.

Zapfengeld

Flasche	pro Stück	25.00
---------	-----------	-------

Apéro/Stehlunch Restaurant Treffpunkt

Anlass-Bereitstellung Restaurant Treffpunkt	pauschal	250.00
---	----------	--------

VIP Dekoration Mehrzweckhalle

Dekoration und Stofftischtücher in der Mehrzweckhalle	pauschal	250.00
---	----------	--------

Bitte informieren Sie sich zu über unsere vollständigen Catering ABGs unter diesem [Link](#).

* bei Bestellungen mit weniger als 24 h Vorlaufzeit

