

VERANSTALTUNGEN IM



Sie haben den Anlass, wir bieten Ihnen die persönliche Organisation und Betreuung für Ihre private oder auch geschäftliche Veranstaltung.

Damit Sie auch kulinarisch auf Ihre Kosten kommen, bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung mehrere Büffetvariationen an. Die folgenden Seiten geben Ihnen einen Überblick, bei deren Auswahl Sie bitte folgende Punkte beachten sollten:

Unsere Büffetangebote gelten erst ab der jeweils angegebenen Mindestpersonenanzahl (bei geringerer Personenanzahl bieten wir Ihnen alternativ ein stilvolles Tischbüffet an). Sollten Ihnen diese Büffets nicht zusagen, erstellen wir Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Büffetangebot. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei der Auswahl des Aperitifs, begleitender Weine, der passenden Dekoration oder auch der musikalischen Untermalung hilfreich zur Seite.

DANTE´S VERANSTALTUNGSLOUNGE

Im Obergeschoss unseres Hauses befindet sich ein separater, modern eingerichteter Veranstaltungsraum für bis zu 50 Personen (bei Stehveranstaltungen bis zu 80 Personen).

Die Lounge verfügt über eine großzügige Dachterrasse (ca. 100 qm), die ebenfalls Platz für bis zu 50 Personen bietet.

Im Innenbereich sind enthalten: ein Kaminzimmer, eine Bar, ein separater Eingang, Empfangsbereich, Garderobe, Damen- und Herrentoilette.

DANTE 1
KALTES BUFFET „KLEINER HUNGER“
€ 22.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Vitello Tartufo
Räucherlachscheiben mit Senf-Dill-Sauce
Caesar Salad mit Parmesan und Croutons
Verschiedene Wurstspezialitäten mit Salaten und Dips
Gurkensalat in Rahm
Sauerteigbrot mit Tomatendip

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Mascarponecreme mit Beerenkompott

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 2
KLEINES BUFFET MIT PASTA HAUPTGANG
€ 28.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Wurstspezialitäten mit Salaten und Dips
Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan
Vitello Tartufo
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico
Sauerteigbrot mit Tomatendip

HAUPTGERICHTE

Farfalle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Basilikum und Pilzrahmsauce

DESSERT

Frischer Obstsalat
Hausgemachte Panna Cotta mit Beerenkompott

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 3
ASIA BUFFET
€ 36.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

verschiedene hausgemachte Sushi-Spezialitäten
Teriyakispieße
Edamame
Garnelensalat mit Glasnudeln, Zucchiniestreifen & Cherrytomaten
Caesar Salad mit Parmesan und Croutons
Sauerteigbrot mit Tomatendip

SUPPE

Pikante Geflügel-Currysuppe (Mulligatawny-Suppe)

HAUPTGERICHTE

Rindergeschnetzeltes mit asiatischem Wokgemüse und Wasabi Püree

DESSERT

Hausgemachtes Passionsfruchtmousse mit frischer Minze
Creme Brûlée von der Kokosmilch
Helle und dunkle Profiteroles

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 4
BRUNCH BUFFET
€ 32.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Marmelade, Honig, Obstsalat, frische Auswahl von Brötchen,
Sauerteigbrot mit Dip, Vitello Tonnato, Strauchtomate mit Büffelmozzarella
und Basilikum, geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce,
kleine Sushi-Variationen, Roastbeef auf Pestokartoffelsalat,
ital. Aufschnittsplatte und ital. Käseauswahl

SUPPE & EI

Frisch gemachtes Rührei mit Speck oder Krabben
Saisonale Suppe

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Spitzkohl a la crème mit Barolosauce und Kartoffelschaum
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Morchelsauce und Kartoffelschaum

DESSERT & KÄSE

Rote Grütze auf Vanillesauce
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Beerenkompott

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Orangensaft & Apfelsaft

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 25 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 5
GRILL BUFFET
€ 36.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterquark
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Pesto
Verschiedene Salate mit mehreren Dips
Hausgemachte Antipasti
Sauerteig mit Tomatendip

HAUPTGERICHTE

Verschieden marinierte Steaks wie Rind, Pute und Lamm
Scampispieße mit Gemüse
Gebratene Lachsschnitte
Verschiedene kleine Würste
Dazu verschiedene Gemüsebeilagen und Saucen (z.B. Pommes, Bohnen,
Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Spinat, Barbecue Sauce, Kräutersauce)

DESSERT

Große Platte mit frischem Obst
Käse Variation mit Feigen Senf
Hausgemachter Cheesecake mit Fruchtkompott

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 6
KLASSIKER
€ 43.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Wurstspezialitäten mit Salaten und Dips
Variation unserer Japanischen Sushispezialitäten mit Terijakisauce
Vitello Tartufo
Thunfischtatar mit Avocado
Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan
Gurkensalat in Rahm
Sauerteigbrot mit Tomatendip

SUPPE

Aufgeschlagene Hummercrèmesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Selleriepüree, Barolosauce und gebratenen Steinpilzen
Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl a la crème mit Morchelsauce

DESSERT

Schokoladentarte mit Kirschkompott
Helle und dunkle Profiteroles
Franz-ital. Käsevariation mit Feigensenf
Marzipan-Mohncreme mit Amarettokirschen

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 7
BUFFET SPEZIAL
€ 46.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Auswahl unserer jap. Sushi-Varianten
Auswahl unserer eigenen Wurstspezialitäten
Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Roastbeef auf Kartoffelsalat,
Räucherlachsplatte mit Senfdillsauce,
Rucolasalat mit Pinienkernen und frischem Parmesan,
Gambas und Zucchini Salat mit Cherrytomaten, Sauerteigbrot mit Dip

SUPPE

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Parmaschinken

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet Wellington mit Sauce Bernaise, Speckbohnen und Kartoffelpüree

Pot-au-feu von Edelfischen mit Gemüse und Salzkartoffeln

DESSERT

Mascarponecreme mit Beerenkompott,
hausgemachte Bayrisch Creme mit Zwetschenragout,
ital.-französische Käseplatte,
helle und dunkle Profiterols

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ab Nachmittags:
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für
5.50 € pro Person

DANTE 8 HOCHZEITS-SPEZIAL

EMPFANG	Canapé-Variationen
VORSPEISEN	Variationen unserer japanischen Sushi-Spezialitäten, Wurstspezialitäten, versch. ital. Antipasti (Fisch, Fleisch, gegrilltes Gemüse), Vitello Tonnato, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Roastbeef auf Kartoffelsalat, Räucherlachsplatte mit Senfdillsauce, Rucolasalat mit Pinienkernen und frischem Parmesan, Gambas und Zucchini­salat mit Cherrytomaten, Sauerteigbrot mit Haus-Dip
SUPPE	Aufgeschlagene Hummersuppe mit Estragon
HAUPTGERICHTE	Steinbuttfilet auf getrüffeltem Kartoffelschaum mit Steinpilzcreme Rosa gebr. Rinderfilet auf Selleriepüree, Fingermöhren und Thymiansauce, Orecchiette mit italienischen Salsiccia, Weißweinsauce & ital. Käse
DESSERT	Schokobrunnen mit Früchten, italienische-französische Käseplatte, weißes Trüffeltörtchen, Mascarponecreme mit Beerenkompott, helle und dunkle Profiterols
MITTERNACHTS-SNACK	Hochzeitssuppe oder Currywurst oder pikante Gulaschsuppe mit franz. Baguette
GETRÄNKE	Aperitif, Weisswein (Geisser), Rotwein (Barbera), Softdrinks, ausgewählte Longdrinks, Prosecco, Bier, Hausgrappa und Kaffee
SPECIALS	DJ: 800,- € / Dekoration: 500,- € / Hochzeitstorte: nach Absprache Menükarten: 2.50 € pro Stk. / Tischkarten inkl. Sitzplan: 1.50 € pro Stk.
SHUTTLE	Shuttle-Service nach Absprache

BUFFET / SPEISEN <i>(ab 50 Personen)</i> <p style="text-align: center;"><i>74.50 € pro Person</i></p>	BUFFET / SPEISEN + GETRÄNKE <i>(für 6 Std.)</i> <p style="text-align: center;"><i>125,- € pro Person</i></p>	BUFFET / SPEISEN + GETRÄNKE <i>(für 6 Std.)</i> + SPECIALS <p style="text-align: center;"><i>160,- € pro Person</i></p>	BUFFET / SPEISEN + GETRÄNKE <i>(für 6 Std.)</i> + SPECIALS + SHUTTLE <p style="text-align: center;"><i>170,- € pro Person</i></p>
--	--	---	---

DANTE'S FRÜHLINGSMENÜS (3-GÄNGE)

MENÜ 1

Kartoffelsüppchen mit Landschinken
Geschmorte Rinderroulade mit Speckbohnen und Kartoffelschaum
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
28.50 €

MENÜ 2

Grüner Stangenspargel mit Parmesan und Parmaschinken
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Morchelsauce und Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Schokotarte mit Beerenkompott
33.50 €

MENÜ 3

Gratinierter Ziegenkäse mit gebratenen Scampis, Frühlingssalaten und Basilikumpesto
Gebratenes Kalbsfilet auf Speckbohnen, Waldpilzen, Barolosauce und Kartoffelschaum
Crème Brûlée mit Fruchtdekor
43.50 €

DANTE'S FRÜHLINGSMENÜS (4-GÄNGE)

MENÜ 1

Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriesalat mit Chilli und Limonencreme

Bärlauchsüppchen mit gebratenen Gambas

Gebratenes Rinderfilet auf Frühlingsgemüse, grüner Pfeffersauce und Kartoffelgratin

Weißer Schokoladenmousse auf Erdbeerspiegel

52.50 €

MENÜ 2

Tagliata vom Rind mit Rucola, Karpernäpfeln und Cherrytomaten

Krustentiersüppchen mit Estragon

Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Speckbohnen, Thymiansauce und Rosmarinkartoffeln

Marzipan-Mohncrème mit Amarettokirschen im Glas serviert

52.50 €

SOMMERMENÜS (3 GÄNGE)

1

Thunfischtatar und Avocadocreme auf Chiabattarösti
Rosa gebratenes Rinderfilet auf Kartoffelschaum mit Barolosauce und gebr. Pfifferlingen
Mascarponecrème mit Erdbeerragout

44.50 €

2

Dante's Vorspeisevarianten
Gebratene Lammfilets auf Ratatouillegemüse, Rosmarinjus und Kartoffelgratin
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

42.50 €

SOMMERMENÜS (4 GÄNGE)

3

Parmaschinken-Salat mit Rucola und Feigen
Pfifferlingssüppchen mit Speckstippe
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Spitzkohl a la crème mit Morchelsauce
Sorbetvariation mit exotischen Früchten

45.00 €

4

Kalbscarpaccio mit Limonencreme und Frisée
Dante-Roll (Sushi) mit Teriyaki-Sauce
Gebr. Lammhüfte auf Pfifferlings-Zucchini-Gemüse, Barolosauce und Rosmarinkartoffeln
Limonentarte auf Ananascarpaccio und Himbeersorbet

52.00 €

HERBSTMENÜS (3 GÄNGE)

1

Gebr. Ziegenkäse auf Süßkartoffelpüree mit Pflaumensauce
Gebr. Doradenfilet auf Trüffelrisotto und Hummercreme
Pralinenmousse mit Mandarinen-Amarettosauce

39.50 €

2

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
Geschm. Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Barolosauce und Waldpilzen
Dante's Dessertvariationen

39.50 €

HERBSTMENÜS (4 GÄNGE)

3

Karamellierter Kürbis mit Speckstreifen, auf Feldsalat und Tête de Moine
Safranrisotto mit Lammfiletspitzen und gebackenem Rucola
Gebr. Loup de Mer-Filet auf grünem Spargel, Morchelsauce und Kartoffelpüree
Lauwarmer Schokokuchen mit Sauerkirschen und Walnusseis

49.50 €

4

Hirschcarpaccio mit schwarzen Walnüssen und Kürbis
Variationen aus dem Meer (Jakobsmuscheln, Scampis, Thunfisch)
Kalbsfilet unter der Kräuterkruste auf Steinpilzrisotto und Thymiansauce
Weisses Trüffeltörtchen mit Kisch-Joghurt-Eis

59.50 €

WINTERMENÜS (3 GÄNGE)

1

Kürbiscremesüppchen mit Kürbisschaum
Geschmorte Entenkeule in Rosinensauce, mit Rotkohl, Cassiskirschen und Serviettenknödel
Bratapfel mit Kompott und Vanillesauce

34,50 €

2

Trüffeltortelloni mit Alba Trüffel in Butter und Parmesan
Hirschmedaillons auf Spitzkohlcrème, Kirschsauce und Kartoffelkräpfen
Lebkuchenmousse auf Cassiskirschen mit Walnussei

48,50 €

WITERMENÜS (4 GÄNGE)

3

Hausgemachte Maronen-Chili-Capuccino
Gnoccis auf Wildschweinragout und Preiselbeeren
Krosse Ente mit Rotkohl, Apfelkren, Orangensauce und Kartoffelgratin
Geeister Kaiserschmarrn mit Cassiskirschen

52,50 €

4

Duck-Roll mit Mangosauce
Kürbissuppe mit Kürbiskernen
Gänsebraten mit Rosinensauce, Rosenkohl in Speck, Rotkohl, Serviettenknödel und Apfelkompott
Gebratener Christstollen auf Walnußeis mit Beerenkompott

53,50 €

DANTE'S TAGUNGEN UND SEMINARE

Dante's VERANSTALTUNGSLOUNGE eignet sich auch hervorragend für Tagungen und Seminare. Dabei bieten wir Tagungspauschalen ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen an.

Enthalten sind die Miete des entsprechenden Raumes, ferner die Grundausstattung an Tagungstechnik wie z.B. Beamer, zwei Präsentationsbildschirmen, Flipchart etc..

Bei einer geringeren Anzahl von Teilnehmern erlauben wir uns, eine Raummiete zu berechnen.

TAGUNGSPAUSCHALE MIT FRÜHSTÜCK

Frühstück mit einer leckeren Aufschnittplatte,
Quark, Marmelade, Butter verschiedene kl. Vorspeisen
Ein Glas Orangensaft mit Kaffee und Tee

Mittagessen in der Lounge oder im Dante Restaurant
(2 Gänge mit 2 verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl)
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee
inkl. alkoholfreie Erfrischungsgetränke

€ 54.00

Mit 3 Gängen nach Absprache am Abend € 74.00

Mit 4 Gängen nach Absprache am Abend € 84.00

TAGUNGSPAUSCHALE NR. 1

Kaffeepause mit Kaffee und Tee
Mittagessen in der Lounge oder im Dante Restaurant
(2 Gänge mit 2 verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl)
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee
inkl. alkoholfreie Erfrischungsgetränke

€ 44.00

TAGUNGSPAUSCHALE NR. 2

Kaffeepause mit Kaffee und Tee
Mittagessen in der Lounge oder im Dante Restaurant
(2 Gänge mit 2 verschiedenen Hauptgängen zur Auswahl)
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee
Abendessen im Dante
(3 oder 4 Gänge nach Absprache)
inkl. alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Mit 3 Gängen nach Absprache am Abend € 64.00

Mit 4 Gängen nach Absprache am Abend € 74. 00

DANTE'S CATERING-PARTYSERVICE

Sollten Sie Ihre Veranstaltung nicht im Dante ausrichten wollen, bieten wir Ihnen gerne unseren Catering Service an. Die folgenden Seiten sollen Ihnen einen Überblick über die Vorteile eines Caterings durch unser Haus geben. Büffet- und Menüvariationen haben wir für Sie vorbereitet. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Büffet oder Menü zusammen und richten es nach einem persönlichem Gespräch den Möglichkeiten am Veranstaltungsort aus.

Gerne stellen wir Ihnen je nach Personenzahl ein Küchenteam bereit und kochen in Ihrem Hause oder an einem individuellen Veranstaltungsort ein verlockendes Menü - so sind Sie unser Gast an Ihrem eigenen Tisch. Unsere Büffetangebote servieren wir Ihnen ab einer Anzahl von 20 Personen. Unter dieser Personenzahl bieten wir Ihnen ein stilvolles Tischbüffet an. Des Weiteren ist eine Preisliste angefügt, aus der Sie alle Positionen wie zum Beispiel Material als Einzelaufistung ersehen können. Selbstverständlich stellen wir Ihnen die für Ihre Ansprüche anfallenden Kosten an Leihartikeln detailliert in einem Angebot zusammen.

Darüber hinaus stehen wir Ihnen nach vorheriger Terminabsprache auch bei der Auswahl des Aperitifs, der passenden Weine, sonstiger Getränke und der Dekoration hilfreich zur Seite. Denn Ihre Feier soll Ihre ganz persönliche Note bekommen. Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zur Zeit 7% auf Speisen (Waren) und 19% auf Getränke, Ausstattungen und Personal (Dienstleistungen). Sobald Sie ein Komplet-Service-Catering mit Personal bei uns buchen sind wir verpflichtet auf alle Leistungen 19% MwSt. zu berechnen, da wir Ihnen eine Dienstleistung verkaufen.

PORZELLAN		pro Stück
Speiseteller	28 cm	0,40 €
Speiseteller	32 cm	0,50 €
Mittelteller	20 cm	0,40 €
Brotteller	10 cm	0,30 €
Suppentasse mit Untertasse		1,00 €
Kaffeebecher mit Untersatz		1,00 €
Salz und Pfeffer Menagen		3,50 €
Aschenbecher		0,50 €

BESTECKE GEHRING		pro Stück
Menümesser		0,50 €
Menügabeln		0,50 €
Menülöffel		0,50 €
Dessertgabel		0,50 €
Kaffeelöffel		0,50 €
Dessertlöffel		0,50 €
Espressolöffel		0,50 €
Besteckbox		4,00 €

GLÄSER SPIEGELAU		pro Stück
Wasserglas	0,2l	0,50 €
Weißweinglas	0,2l	0,70 €
Rotweinglas	0,2l	0,80 €
Sekt/ Prosecco Glas	0,1l	0,70 €
Champagnerglas	0,1l	0,70 €
Longdrink Glas	0,3l	0,70 €
Digestif Glas	2 cl	0,70 €
Schnapsgläser	1-4 cl	0,70 €
Sherry Glas	2-4 cl	0,70 €
Biergläser	0,3l	0,70 €
Biergläser	0,5l	0,70 €

SERVICEBEDARF ALLGEMEIN *pro Stück*

gr. Tablett (schwarz)	3,00 €
Windlicht mit Kerze	6,50 €
Kerzenständer	4,50 €
Kerze für Kerzenständer	1,00 €
Kerzenleuchter	7,50 €
Kerze für Kerzenleuchter	1,00 €
Großer Kerzenleuchter H100m	30,00 €
Große Standaschenbecher	7,50 €
Sektkühler/ Weinkühler	4,50 €
Thermoskanne	4,00 €
Saucieren	3,00 €
Bierbartheke	150,00 €

MOBILIAR *pro Stück*

Tische rund 6 Personen	35,00 €
Tische rund 8-10 Personen	45,00 €
Tische Rechteck 6-8 Personen	30,00 €
Tische 70cm70cm dunkelbraun	30,00 €
Stuhl dunkelbraun	12,50 €
Bankett tisch 4 Personen	19,00 €
Set Bierbänke und Tisch	16,50 €
Set Hussen für Bierbänke und Tisch Weiß	40,00 €
Stehische	20,00 €
Stehischhussen weiß mit Schleife	20,00 €
Stehischhuse Easystretch	25,00 €
Klappstuhl	5,00 €
Holzklappstuhl	6,00 €
Sitzkissen	2,50 €
schwarzer Lounge-Stuhl	12,00 €

MOBILIAR ALLGEMEIN *pro Stück*

Verlängerungskabel	2,00 €
Getränkekühlschrank	65,00 €
Laterne (weiss)	25,00 €
Eistruhe für Speisen	70,00 €
Chaving-Dish	25,00 €
Brennpaste	3,50 €
Propangasflasche	30,00 €
Festzelte n. Absprache	Anfrage
Heizstrahler	75,00 €
Tanzfläche	Anfrage
Riesenschirm mit Fuß Ø350cm	75,00 €
Kaffeemaschine für 200 Tassen pro Stunde	240,00 €

SONSTIGES MATERIAL**pro Stück**

Dekoration nach Absprache	Anfrage
Tischdecke	7,50 €
Serviette Stoff	3,50 €
Serviette Papier	1,50 €
Garderobe mit 25 Bügeln	45,00 €
zusätzlicher Bügel	1,00 €

Über Entsorgungsmöglichkeiten muss je nach Veranstaltungsort gesprochen werden.

PERSONAL**pro Stunde**

Servicekräfte pro Stunde	35,00 €
Koch	35,00 €
Aufbauhelfer, Spüler	25,00 €
Veranstaltungsleiter	45,00 €
Küchenchef	45,00 €
Barkeeper	35,00 €

TRANSPORTABLE KÜCHEN**pro Stück**

Kombi-Dämpfer mit 10 Einschüben	250,00 €
Konvektomat mit 10 Einschüben	230,00 €
Konvektomat mit 18 Einschüben	400,00 €
Friteuse	135,00 €
Elektrokocher	70,00 €
Wärmeschränk	100,00 €
Salamander	130,00 €
Tellerwärmer	100,00 €