Party-Service • Buffets • Catering

Irscher Straße 38 b
54439 Saarburg

Telefon: 06581 997 9999
Mobil: 0172 680 3195

www.partyservice-loch.de
PartyServiceErikaLoch@t-online.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Canapésortimente

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

rohem Schinken² mit Silberzwiebeln
gekochtem Schinken² und Spargel
Salami² mit Gurke und Tomate
Hühnchen-Spieß mit Ananas
Schnitzelspieß mit Gurke
kleine Frikadelle — je Stück **2,00** Euro

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

Räucherlachs² mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet² mit Sahnemeerrettich
Tomaten mit Mozzarella Spieß
Serranoschinken² mit Melone Spieß
Schweinemedaillons, garniert mit Obst
Rucola-Röllchen mit Datteln u. Schinken — je Stück **2,40** Euro

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

Riesengarnelen² mit Sauce Aioli
Räucherlachs² mit Lachskaviar²
Lachstartar² pikant gewürzt
Kalbfleischpastete mit Preiselbeer-Birne
Roastbeef mit Maiskölbchen — je Stück **3,00** Euro

Im Schälchen

Kartoffelsalat	je Stück 2,50 Euro
Kartoffelsalat (vegan)	je Stück 2,50 Euro
Geflügelsalat	je Stück 2,50 Euro
Nudelsalat	je Stück 2,50 Euro
Mediterranes Gemüse	je Stück 2,50 Euro
Krabbencocktail	je Stück 3,00 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

© Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Sektempfang mit kleinen belegten Baguettes und Snacks

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
kleine Baguette belegt mit: kleiner Frikadelle Salamiröllchen² Hähnchennugget Schinkenröllchen² Camembert Käsewürfel pro Person **12,50** Euro	Baguette belegt mit: kleiner Frikadelle Salamiröllchen² Lachsschinken² mit Melone Schinkenröllchen² Camembert Rucola-Röllchen pro Person **14,00** Euro	Baguette belegt mit: Schweinemedaillons kleinen Schnitzeln Hähnchenbrust Lachs² mit Kaviar² geräucherter Forelle² - mit Meerrettich² Garnelen² mit Knoblauchsauce gefüllter Blätterteig Rucola-Röllchen Käsewürfel pro Person **16,50** Euro

Käsewürfel mit Trauben	je 20 Stück **10,00** Euro
Hackbällchen mit Remoulade	je 10 Stück **15,00** Euro
Hähnchen-Nuggets mit Remoulade	je 10 Stück **15,00** Euro
Blätterteigschnecken mit Käse	je 10 Stück **15,00** Euro
Blätterteigschnecken mit Schinken	je 10 Stück **15,00** Euro

Veganes Fingerfood

Blumenkohl-Wings
Falafel-Bällchen aus Kichererbsen
Gemüsebällchen

je Stück **2,00** Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 **%**.
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Feine Suppen

Rindfleischsuppe mit Einlage und Markklößchen	**3,50** Euro
Champignoncremesuppe	**3,50** Euro
Lauchcremesuppe	**3,20** Euro
Spargelcremesuppe in der Saison	**3,50** Euro
Gulaschsuppe mit Baguette	**4,50** Euro
Hausgemachte Kartoffelsuppe	**4,50** Euro
Hausgemachte Kartoffelsuppe (vegan)	**4,50** Euro
Spaghetti Bolognese	**6,00** Euro
Spaghetti mit veganer Tomaten-Bolognese	**6,00** Euro
Chili con Carne[2]	**5,50** Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

 © Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Festliches Menü 1

Vorspeisen

Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Baguette
gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce

Hauptgericht

Putenschnitzel mit Curryrahm
Schweinefilet in Champignonrahm
Kartoffelgratin/Spätzle
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise

Nachspeisen

Schoko-Mousse
Obstsalat

Preis pro Person 40,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Festliches Menü 2

Vorspeisen

Serrano Schinken mit Melone
Hühnchenspieß und Nuggets
gemischte Fischplatte
geräucherter Lachs[2] und Krabbencocktail[2]
geräuchertes Forellenfilet[2] mit Sahnemeerrettich
Baguette

Salate

Blattsalate mit Dressing

Saucen

Sahnemeerrettich, Remoulade

Hauptgericht

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen
Schweinelendchen in Champignonrahm
Kartoffelgratin/Butternudeln
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise

Nachspeisen

Vanille-Mousse mit Schattenmorellen
und Mandeln

Preis pro Person 45,00 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

 © Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Feines Geflügel

Putengeschnetzeltes in Rahm,
Butterspätzle und Salat **13,50** Euro

Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken,
Kartoffelgratin und Buttererbsen **14,50** Euro

Panierte Hühnerbrüstchen mit Zwiebeln,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte **14,50** Euro

Hühnerbrüstchen in Curryrahm und Pfirsichen,
Butterreis und Salate **14,50** Euro

Die Beilagen der obengenannten Gerichte können
nach Wunsch ausgetauscht werden.

Fischgericht

Gedünsteter Lachs[2] in Dillrahm,
Butterreis, Blattsalate mit Dressing **18,50** Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Wildgericht

Wild aus dem Zerfer Wald

Wildgulasch „Hubertus“, Preiselbeeren
Kartoffelklöße und Rotkohl **16,00** Euro

Fleischgerichte mit Beilagen

Frikadellen nach „Art des Hauses“ mit Baguette **6,50** Euro

Frikadellen mit Spätzle und Salat **12,50** Euro

Grillschinken[2] mit gedünstetem Sauerkraut und Püree[10] **12,50** Euro

Kasseler[2], dicke Bohnen, Kartoffeln **13,50** Euro

Spießbraten vom Schweinekamm mit Zwiebeln,
Kartoffelgratin und Gemüse **14,50** Euro

gek. Rindfleisch, Speckkartoffeln[2],
Salate[10,12] und Remouladensauce **15,50** Euro

Rollbraten von der Lende, Kartoffelgratin und Gemüse **15,50** Euro

Schweineschnitzel mit Jäger-, Zigeunersoße[12],
Beilagen können individuell ausgewählt werden **15,50** Euro

Burgunderbraten vom Rind,
Petersilienkartoffeln und Speckbohnen[2] **16,50** Euro

Schweinelendchen in Pfefferrahm- oder Champignonsauce,
Butternudeln, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren **16,50** Euro

Kalbsbraten in Senfsauce, Speckkartoffeln[2], Gemüse **18,50** Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

 © Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Rustikales Buffet

roher Schinken[2], gefüllter Schweinerücken
gekochter Schinken[2] mit Spargel, Kaiserbraten, Hausmacher Blutwurst
Hausmacher Leberwurst, Landsalami[2], kleine Frikadellen

Salate

Kartoffelsalat, Krautsalat[2], Karottensalat, Nudelsalat, Lauchsalat

Saucen

Sauce Remoulade, Knoblauchcreme, gemischter Brotkorb

Preis pro Person 25,00 Euro

Kaltes Buffet

roher Schinken[2], Schweinespießbraten, gekochter Schinken[2] mit Spargel
Salami[2], gemischte Hähnchenplatte
kleine Schnitzel, kleine Frikadellen, geräucherte Forelle[2]

Salate

Kartoffelsalat, Linsensalat, Waldorfsalat[2,5], Nudelsalat, Gurkensalat

Saucen

Sauce Remoulade, Knoblauchcreme. Sahnemeerrettich[2],

gemischter Brotkorb

gemischte Käseplatte mit Obst garniert

Preis pro Person 27,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Kalt-warmes Buffet 1

Salate

Krautsalat[2], Möhrensalat, Griechischer Salat mit Feta
Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella

Vorspeisen

Spießbraten mit Knoblauchcreme, Hackfleischbällchen mit Gurke
Schnitzelchen von der Pute mit Obst

Hauptgericht

Grillschinken[2] mit Zwiebeln, Sauerkraut mit Püree[2,10]
gemischte Käseplatte mit Trauben
gemischter Brotkorb

Käsebrett mit Trauben

Preis pro Person 34,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

 © Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Italienisches Buffet

Vorspeise

Tomaten mit Mozzarella und Oliven
Blattsalate, Joghurt-Dressing[2]
Käsestreifen, Putenstreifen, Schinkenstreifen[2]

kleine gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Fischplatte mit Forelle[2] und Lachs[2]
Hühnerbrüstchen mit Obst
mediterrane Platte mit eingelegtem Gemüse

Saucen

Sahnemeerrettich[2], Sauce Remoulade[2,10]

Hauptgericht

Lasagne mit Hack[1], Lachslasagne[2] mit Spinat
Putenschnitzel mit Ananas und Käse
und Tomaten-Sauce[1,10], Bandnudeln

gemischter Brotkorb

Preis pro Person 36,00 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Kalt-warmes Buffet 2

Salate

Rohkostsalat, Krautsalat², Möhrensalat, griechischer Salat
gemischter Blattsalat, 2 Dressings, Tomaten mit Mozzarella

Vorspeise

geräuchertes Forellenfilet², Konfit von der Makrele²
Kaiserbraten, Geflügelcocktail „Metternich“

Saucen

Sahnemeerrettich², Knoblauchcreme, Sauce Remoulade

Warmes Buffet

Grillschinken² nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln
Schweinemedaillons in Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelgratin, Spätzle

Käse und Brot

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, mit Obst garniert

gemischter Brotkorb

Nachspeise

Bayrisch-Creme mit Obst

Preis pro Person 38,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

 © Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Kalt-warmes Buffet 3

Salate

Linsensalat
Blattsalate mit 2 Dressings
Griechischer Salat mit Feta
Waldorfsalat[2,5]
Gurkensalat

Vorspeisen

Schinkenröllchen[2] mit Remouladensauce[2]
kleine Frikadellen mit Knoblauchsauce
Krabbencocktail
geräucherte Fischplatte mit Lachs[2], Forellen[2] und Makrele[2]

Hauptgericht

Burgunderbraten in Rotwein, kleine Petersilienkartöffelchen
Schweinemedaillons in Champignonrahm
Schupfnudeln
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise

kleines Käsebrett mit kleinen Würstchen

gemischter Brotkorb

Preis pro Person 41,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Kalt-warmes Buffet 4

Salate

gemischter Blattsalat, Bohnensalat, Krautsalat[2], Karottensalat
Selleriesalat, Mediterranes Gemüse

Vorspeisen

Räucherlachs[2] und Makrele[2], geräuchertes Forellenfilet[2]
gekochter Schinken[2] mit Spargel
Pastete im Teigmantel mit Preiselbeer-Birne
Tomaten mit Mozzarella

Saucen

Sahnemeerrettich[2], Pfeffersauce, Sauce Remoulade

Warmes Buffet

Putenschnitzel nach „Art des Chefs“ überbacken mit Pfirsich u. Käse
Schweinefilet „Hochwälder Art“ mit Waldpilzen und Rahmsauce,
Kartoffelgratin
Butternudeln, Gemüseplatte

gemischter Brotkorb

Nachspeise

Weincreme und Schoko-Mousse

Preis pro Person 44,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

 © Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Kalt-warmes Buffet 5

Salate

Lauchsalat
Blattsalate mit 2 Dressings und Putenstreifen[2,10]
Mediterraner Teller, Tomaten mit Mozzarella
Krautsalat[2], Möhrensalat

Vorspeisen

Lachsschinken[2] mit Melone
norwegischer Lachs[2] mit Kaviar[2]
geräuchertes Forellenfilet[2] mit Sahnemeerrettich[2]
Hühnerbrüstchen mit Obst

Hauptgericht

Schweinemedaillons in Champignonrahm
Kalbsbraten in Pfefferrahm
Kartoffelgratin, Spätzle
Gemüseplatte und Speckbohnen[2]

gemischter Brotkorb

Nachspeise

Himbeer-Mascarpone-Creme

Preis pro Person 46,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Merkblätter

Merkblatt		
zur Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulVO) vom 29.01.1998. Die Verwendung der nachfolgend aufgeführten Zusatzstoffe ist durch einen entsprechenden Hinweis (Ziffer) jeweils kenntlich gemacht.		
Zusatzstoffe		**Kenntlichmachung**
1.	Farbstoffe	„mit Farbstoff“
2.	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3.	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
4.	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
5.	Schwefel	„geschwefelt“
6.	Eisen-Gluconat / Eisen-Lactat	„geschwärzt“
7.	Bienenwachs, Schellack, Carnauba-, Candelillawachs	„gewachst“
8.	Phosphorsäure und deren Verbindungen in Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“
9.	Süßmittel	„mit Süßungsmittel“
10.	Zucker- und Süßungsmittel	„mit einer Zuckerart“
11.	Tafelsüßen	„auf einer Grundlage … z.B. Sorbit“
12.	Aspartem	„enthält eine Phenylalaninquelle“
13.	mehr als 10 % Zugabe von Sorbit Mannit. Isomalt, Malit, Lacit Xylit	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
14.	Milcheiweiß in Fleischprodukten	„mit Milcheiweiß“
15.	koffeinhaltige Produkte	„koffeinhaltig“
16.	chininhaltige Produkte	„chininhaltig“

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Merkblatt	
zur Kennzeichnung von Allergenen auf Speise- und Getränkekarten gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Okt. 2011	
Bei der Verwendung von nachfolgend aufgeführten Allergenen sind die Angaben, nach entsprechendem Hinweis (z.B. Sternchen oder Ziffern) in der Fußnote kenntlich zu machen.	
a	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l oder 10 mg/kg
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %.**
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Geschirrservice und Lieferbedingungen

Um die reibungslose Abwicklung Ihrer Veranstaltung oder Feier zu gewährleisten, nachstehend einige Erläuterungen:
Eine individuelle Beratung soll zum Gelingen Ihres Festes beitragen.

Bei Lieferung wird eine Fahrtkostenpauschale von 20,00 Euro berechnet. Ab einer Entfernung von mehr als 20 km beträgt die Fahrtkostenpauschale 30,00 Euro.
Zum Buffet können bei Bedarf auch Teller und Besteck geliefert werden.
Für den Verleih wird eine Kostenpauschale pro Person von 1,50 Euro berechnet.
Soll das Spülen des gelieferten Geschirrs von uns übernommen werden, werden pro Person 0,80 Euro zusätzlich berechnet.

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die gemieteten Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Mieters. Bei Verlust hat der Auftraggeber Schadenersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.

Alle Preise verstehen sich einschließlich der für **reine** Buffetlieferungen gesetzlich festgelegten Mehrwertsteuer in Höhe von **7 %**.
Bei Buffetlieferungen **mit zusätzlichen Serviceleistungen** (z. B. Geschirrverleih, Servicestunden etc. = Dienstleistungen) ist jedoch der vom Gesetzgeber festgelegte Mehrwertsteuersatz von **19 %** anzuwenden, so dass sich die in dieser Preisliste genannten Preise, entsprechend der um 12 Prozentpunkte **höheren** Mehrwertsteuer, **erhöhen**.

Auf unsere Rechnungen gewähren wir ein Zahlungsziel von 14 Tagen beginnend ab dem Rechnungsdatum.
Mit Auftragserteilung werden vom Auftraggeber die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.
Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Parteien Trier.

Wir hoffen Ihren Vorstellungen zu entsprechen und würden uns freuen, Sie als Kunden begrüßen zu dürfen.

Bei Unklarheiten oder Fragen stehen wir auch gerne persönlich für ein Gespräch zur Verfügung.

Diese Angebotsmappe ist zum Verbleib bei Ihnen bestimmt.
Mit Erscheinen dieser Angebotsmappe verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Ihr Party-Service Erika Loch

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %**.
Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

© Party-Service Erika Loch, www.partyservice-loch.de

Party-Service Erika Loch Buffets Catering

Ihre Notizen

Party-Service • Buffets • Catering

Irscher Straße 38 b
54439 Saarburg

Telefon: 06581 997 9999
Mobil: 0172 680 3195
www.partyservice-loch.de
PartyServiceErikaLoch@t-online.de