



Kuralpe Kreuzhof
Landhotel • Restaurant • Hofladen



Menü-
Buffetvorschläge
2021

Restaurant

Kaminzimmer

Kreuzhofstube

Felsbergstube

Hutzelstube

Nibelungenschmiede



EGAL OB FIRMENEVENTS, FAMILIENFEIERN,
SPORTVERANSTALTUNGEN ODER
ANDERE FESTLICHKEITEN, WIR LIEFERN
IHNEN DAS PERFEKTE MENÜ ODER
BUFFET MIT DEM
DAZUGEHÖRIGEN
AMBIENTE

BY KURALPE KREUZHOF

AUSSER HAUS ERLEBNIS

Ganz Wichtig!

Bitte vereinbaren Sie vier
Wochen vor der Veranstaltung
einen Termin zur Absprache
Ihrer Feierlichkeit.

Ihre Ansprechpartner erreichen
Sie unter 06254-95150.

Ihr Kuralpe-Team

SPRECHEN SIE UNS AN,
WIR HELFEN IHNEN GERNE WEITER!

FAMILIE BORMUTH & KURALPE TEAM

WERTE GÄSTE,

*BEI DEN ANGEGEBENEN MENÜS UND BUFFETS HANDELT ES SICH NUR UM
VORSCHLÄGE, DIE INDIVIDUELL GEÄNDERT WERDEN KÖNNEN.*

*GERNE HELFEN WIR IHNEN EIN MENÜ, AUCH MIT VEGANEN UND
VEGETARISCHEN GERICHTEN, NACH IHREN VORSTELLUNGEN
ZUSAMMENZUSTELLEN ODER INDIVIDUELL ABZUWANDELN.*

*WIR VOM KURALPE-TEAM GEBEN UNSER BESTES, ALL IHREN WÜNSCHEN
UND BEDÜRFNISSEN GERECHT ZU WERDEN.*

*WIR FREUEN UNS SIE ALS GÄSTE
IN UNSEREM HAUSE BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.*

FAMILIE BORMUTH & KURALPE TEAM

DEKORATION...

DEKORATIONSPAUSCHALE

FESTLICH EINGEDECKT MIT STOFFSERVIETTEN, KERZEN,
WEIN-& WASSERGLÄSER, ENTSPRECHEND
DEM AMBIENTE UNSERER RÄUME

PREIS PRO PERSON € 2,00

KAFFEEGEDECK PREIS BEI MITGEBRACHTEN

KUCHEN UND TORTEN

PREIS PRO PERSON € 3,80

STUHLHUSSEN

PREIS PRO STUHL € 5,80

SCHLEIFEN GROSS

PREIS PRO STUHL € 1,80

STEHTISCH

PREIS PRO TISCH € 8,50

FÜR DAS EINDECKEN VON AUFWENDIGER TISCH- UND
RAUMDEKORATION BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICHE
PERSONALKOSTEN. PREIS NACH ABSPRACHE.

BESONDERE EMPFEHLUNGEN FÜR IHREN EMPFANG

KLEINE LECKEREIEN

- LAUGENKONFEKT/GEBÄCK* *PREIS PRO STÜCK € 1,30*
- FLAMMKUCHEN*
VERSCHIEDEN BELEGT *PREIS PRO STÜCK € 9,50*

FRANZÖSISCHE BAGUETTES BELEGT MIT ...

- HAUSGERÄUCHERTEM ROHEN SCHINKEN*
 - GEKOCHTEM SCHINKEN*
 - HAUSGEMACHTER SALAMI*
 - VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN*
(CAMEMBERT, BRIE, LEERDAMMER, NIBELUNGENKÄSE)
- PREIS PRO STÜCK € 2,00*

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

BUFFET (MINDESTENS 40 PERSONEN)

UNSER ALMBUFFET

VORSPEISEN – ALS TISCHBUFFET SERVIERT –

- RÄUCHERFISCHVARIATIONEN
- MELONE MIT SCHINKEN
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- TOMATEN-MOZZARELLA MIT BALSAMICO-CREME
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE – VOM BUFFET –

- KALBSRÜCKEN AM STÜCK "ROSA" GEBRATEN,
- GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS
- GANZER LACHS AM STÜCK
- WARMER ZIEGENKÄSE MIT BIRNE UND HONIG ÜBERBACKEN
- DAZU SERVIEREN WIR: SPÄTZLE, ROSMARINKARTOFFELN, HERZOGINKARTOFFELN,
SAISONALE GEMÜSEAusWAHL, ROTWEIN-SCHALOTTENSauce, CALVADOS-RAHMSauce

DESSERT

- EISBOMBE NACH "ART DES HAUSES", VERSCHIEDENE EISSORTEN,
OBSTSALAT UND SAHNE, PRÄSENTIERT MIT FONTÄNE

PREIS PRO PERSON € 61,80

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

BUFFET (MINDESTENS 40 PERSONEN)

UNSER ODENWÄLDER BUFFET

AUS UNSEREM RÄUCHERSCHRANK

- HARTGERÄUCHERTE ODENWÄLDER BRATWURST MIT ESSIGGURKE
- UNSERE ODENWÄLDER HAUSMACHER WURST
- FORELLENFILET MIT SAHNEMEERRETTICH
- LUFTGETROCKNETE LAMMSALAMI MIT RADIESCHEN
- FORELLEN-LACHS-TARTAR AUF PUMPERNICKEL UND GRURK ENSCHEIBE
- BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE, TOMATEN, ZWIEBELN UND OLIVEN
- AUSWAHL VON GARTENFRISCHEN SALATEN MIT HAUSGEMachten SAUCEN
(JOGHURT DRESSING MIT SCHNITTLAUCH UND ESSIG-ÖL-DRESSING)
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

WARME GERICHTE

- ODENWÄLDER KARTOFFELSUPPE
- SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT ZWIEBELSAUCE
- GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT KRÄUTER DER PROVENCE IM HEUMANTELE GEGART
- DAZU SERVIEREN WIR:
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND KARTOFFELGRATIN, SAISONALE GEMÜSE AUSWAHL

DESSERT

- HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE
- MOUSSE AU CHOCOLAT MIT SAHNE
- APFELTIRAMISU VON ODENWÄLDER ÄPFELN
- ODENWÄLDER CREME NACH BAYRISCHER ART

PREIS PRO PERSON € 39,50

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

BUFFET (MINDESTENS 40 PERSONEN)

VEGETARISCH/VEGAN



VORSPEISE

- KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN
- KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE
Dazu JOGHURT- UND BALSAMICO-DRESSING
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- TOMATEN-MOZZARELLA MIT BALSAMICO-CRÉMÉ
- COUSCOUS SALAT

WARME GERICHTE

- VEGANER AUBERGINENAUF LAUF
- GEMÜSESTRUDEL IM BLÄTTERTEIG
- ZIEGENKÄSE MIT HONIG UND BIRNE ÜBERBACKEN
- GEMÜSEREIS ODER GEMÜSEBANDNUDELN
- MEDITERRANE GEMÜSEPLATTE
- ROSMARINKARTOFFELN
- GNOCCHI IN GORGONZOLASAUCE
- CHAMPIGNONRAHM SAUCE

DESSERT SERVIERT

- OBSTSALAT VON FRÜCHTEN DER SAISON
- CRÈME BRÛLÉE MIT MANDEL-, SOJA- ODER KOKOSMILCH

PREIS PRO PERSON € 53,50

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

MENÜ I

VORSPEISEN SERVIERT

- KRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖSSCHEN UND GEMÜSESTREIFEN

- KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE

WARME GERICHTE AUF PLATTEN

- GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
- SCHWEINEKRUSTEN- ODER OMA'S RINDERBRATEN
- PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL
- DAZU SERVIEREN WIR:
CHAMPIGNON- UND BURGUNDERBRATENSAUCE,
SAISONALE GEMÜSEAUSSWAHL,
KROKETTEN, KLÖSSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

DESSERT SERVIERT

- GEMISCHTES EIS MIT FRÜCHTEN DER SAISON UND SAHNE

PREIS PRO PERSON € 35,80

ODER

SIE ERSETZEN EINE HAUPTGERICHTSPEISE DURCH:

- GEGRILLTE SCHWEINELENDEN

PREIS PRO PERSON € 38,80

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

MENÜ II

VORSPEISE SERVIERT

- VORSPEISENTELLER – ALS TISCHBUFFET SERVIERT –
- RÄUCHERFISCHVARIATION MIT SALATBOUQUETTE
- HAUSGEMACHTE ANTIPASTI (GEGRILLTES GEMÜSE PIKANT ABGESCHMECKT)
- MELONE MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN
- TOMATEN-MOZZARELLA MIT BASILIKUM
- RUSTIKALE BROTAUSWAHL

- KRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖSSCHEN UND GEMÜSESTREIFEN

WARME GERICHTE

- RINDERFILET AM STÜCK, MEDIUM GEBRATEN
(FÜR SIE AM TISCH/BUFFET TRANCHIERT/VORGELEGT)
- KALBSSCHNITZELCHEN
- HÄHNCHENBRUST „NATUR“
- DAZU SERVIEREN WIR:
ROSA-PFEFFERRAHMSAUCE UND SAUCE BERNAISE,
HERZOGINKARTOFFELN, ROSMARINKARTOFFELN IN DER PFANNE ANGESCHWENKT UND
SAISONALE GEMÜSEAusWAHL

DESSERT SERVIERT

- VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNEHÄUBCHEN

PREIS PRO PERSON € 55,80

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

WIR EMPFEHLEN...

HAUPTSPEISEN

Spezialität
des
Haues

LAMMKEULE FRISCH AUS DEM OFEN, IM KURALPSCHEN
WIESENHEUMANTEL GEGART, MIT SPECKBOHNEN, RATATOUILLE,
ROSMARINKARTOFFELN UND KARTOFFELGRATIN
AB 5 PERSONEN

PREIS PRO PERSON € 29,80

Spezialität
des
Haues

GANZE WILDSCHWEINKEULE FRISCH AUS DEM OFEN,
FÜR SIE AM TISCH TRANCHIERT, MIT PREISELBEERRAHM- UND
WALDPILZRAHMSAUCE, DAZU APFELROTKOHL UND SPÄTZLE
AB 5 PERSONEN

PREIS PRO PERSON € 29,80

CURRYWURSTBUFFET:
FÜR 30 PERSONEN
FÜR 40 PERSONEN
FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL € 105,00
PAUSCHAL € 145,00
PAUSCHAL € 175,00

NEU SCHNITZELSTREIFENBUFFET (SCHWEIN- ODER GEFLÜGEL) MIT KOCHKÄSEDIP
FÜR 30 PERSONEN
FÜR 40 PERSONEN
FÜR 50 PERSONEN

PAUSCHAL € 105,00
PAUSCHAL € 145,00
PAUSCHAL € 175,00

ALLE UNSERE EMPFEHLUNGEN KÖNNEN SIE GERNE ZU
IHREM MENÜ/BUFFET HINZU BUCHEN.

WIR EMPFEHLEN...

FÜR IHRE VEGETARISCHEN & VEGANEN GÄSTE

AUF WUNSCH ZU IHREM BUFFET – AUFPREIS NACH ABSPRACHE –

*HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL,
AUF GORGONZOLA - ODER TOMATENSAUCE*

*DREIERLEI KLÖSSE,
MIT PFIFFERLINGRAHMSAUCE*

KARTOFFEL-LAUCH-STRUDEL

*VOLLKORNSPAGHETTI MIT
VEGANER BOLOGNAISE*

GEMÜSESTRUDEL MIT BLÄTTERTEIG

AUBERGINENAUF LAUF MIT PARMESAN

KRAUTWICKEL MIT BULGUR-FÜLLUNG

*JE NACH JAHRESZEIT UND VORRAT KÖNNEN WIR IHNEN GEMÜSE FRISCH
ZUBEREITEN. ZUM BEISPIEL: WIRSING, ROSENKOHL, TOMATEN-PAPRIKA-
GEMÜSE, RATATOUILLE, BROKKOLI, BOHNEN, BLUMENKOHL U.V.M. ...*

*ALLE UNSERE EMPFEHLUNGEN KÖNNEN SIE GERNE ZU
IHREM MENÜ/BUFFET HINZU BUCHEN.*

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

WIR EMPFEHLEN...

DESSERT

BUNTER DESSERTTELLER "KURALPE-KREUZHOF" MIT
VERSCHIEDENEN PARFAITS, CRÈME BRÛLÉE, FRÜCHTE DER SAISON,
SCHWARZWÄLDERKIRSCHGLÄSCHEN, FRUCHTSPIEGEL UND SAHNE

PREIS PRO PERSON € 8,80

ODENWÄLDER BEERENGRÛTZE
MIT VANILLESAUCE

PREIS PRO PERSON € 5,00

EISBOMBE NACH "ART DES HAUSES",
VERSCHIEDENE EISSORTEN, FRÜCHTE DER SAISON UND SAHNE,
PRÄSENTIERT MIT FONTÄNE

PREIS PRO PERSON € 8,80

HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL
MIT EIS UND VANILLESAUCE

PREIS PRO PERSON € 6,80

HAUSBECHER "KURALPE-KREUZHOF" MIT GEMISCHTEM EIS,
FRÜCHTE DER SAISON UND SAHNE

PREIS PRO PERSON € 6,80

HAUSGEMACHTES WALNUSSPARFAIT MIT HASELNUSSSCHNAPS
VERFEINERT, DAZU WARME BROMBEEREN
UND SAHNE

PREIS PRO PERSON € 6,80

– SAISONAL – ERDBEERPARFAIT MIT GRAND MARNIER VERFEINERT,
MIT FRÜCHTEN GARNIERT, DAZU SAHNE

PREIS PRO PERSON € 6,80

KÄSEAUSWAHL



AUSWAHL AN FRANZÖSISCHEM KÄSE
MIT RUSTIKALER BROTAUSWAHL, BAGUETTE & BUTTER
AB 25 PERSONEN

PREIS PRO PERSON € 5,50

KÄSEWÜRFELPLATTE MIT TRAUBEN
UND MELONENSTÜCKCHEN

PREIS PRO PLATTE € 38,00

FÜR IHR BUFFET WIRD MIT DER HÄLFTE DER PERSONENANZAHL KALKULIERT.

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.

LIEBE GÄSTE,

WIR VOM KURALPE-TEAM GEBEN UNSER BESTES ALL IHREN
WÜNSCHEN UND BEDÜRFNISSEN GERECHT ZU WERDEN.

DESHALB HABEN WIR SPEZIELLE **MENÜS & BUFFETS** FÜR SIE
ZUSAMMENGESTELLT. NATÜRLICH KÖNNEN DIESE MITEINANDER
GETAUSCHT UND/ODER KOMBINIERT WERDEN.

SPRECHEN SIE UNS AN FALLS ES UNVERTRÄGLICHKEITEN VON BESTIMMTEN
SPEISEN GIBT. WIR BERATEN SIE GERNE.

MENÜ & BÜFETT PREISE FÜR KINDER

KINDER ZAHLEN BEI UNS NICHT DEN VOLLEN PREIS.

KINDER BIS 2 JAHREN SIND FREI

KINDER VON 3 - 11 JAHREN ZAHLEN DEN 1/2 PREIS

KINDER AB 12 JAHREN ZAHLEN DEN VOLLEN PREIS

FÜR FRAGEN UND INFORMATIONEN STEHEN WIR IHNEN GERNE
JEDERZEIT ZUR **VERFÜGUNG**.

WIR FREUEN UNS SIE ALS GÄSTE IN UNSEREM HAUSE
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

FAMILIE BORMUTH & KURALPE TEAM

KURALPE KREUZHOF

FEIERN SIE BEI UNS IHR GANZ PERSÖNLICHES FEST ZU JEDEM ANLASS. WÄHLEN SIE AUS EINEM REICHHALTIGEN ANGEBOT VON FESTMENÜS UND ARRANGEMENTS.

UNSER HAUS VERFÜGT ÜBER 24 DOPPELZIMMER TEILWEISE MIT BALKON UND 5 EINZELZIMMER MIT DACHGARTEN. DIE PREISE ENTNEHMEN SIE BITTE UNSERER AKTUELLEN ZIMMERPREISLISTE.

INDIVIDUELLE BETREUUNG, FAMILIÄRES AMBIENTE UND EINE VIELZAHL LIEBENSWERTER DETAILS SORGEN DAFÜR, DASS SIE SICH IN UNSEREM HAUS VON DER ERSTEN MINUTE AN WOHLFÜHLEN.



Geschäftsbedingungen – Landhotel-Restaurant Kuralpe-Kreuzhof – Gültig ab 01.01.2020

1. Der Gastaufnahmevertrag (Mietvertrag) ist abgeschlossen, sobald das Zimmer schriftlich bestellt oder zugesagt und bei **Reisegruppen** oder **Urlaubsreisenden** mit einer **Anzahlung von 30,00 € pro Zimmer fixiert wurde**, oder der Bankett-, Konferenzraum schriftlich bestellt oder zugesagt worden ist. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages.
2. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Landhotel-Restaurant behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Zimmer, Konferenz- und Banketräume anderweitig zu vermieten und einen darüber hinausgehenden Schaden ergänzend geltend zu machen.
3. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast ab **15.00 Uhr am Anreisetag und bis 10.00 Uhr am Abreisetag** zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Landhotel-Restaurant das Recht vor, bestellte Hotelzimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben.
4. **Bei Gesamt- oder Teilstornierungen - 7 bis 0 Tage - vor Ankunft - werden in Rechnung gestellt:**
 - a) **bei Räumen/ Arrangements/ Menüs/ Pauschalen** 60% der vereinbarten Leistungen
 - b) **bei Zimmern** Den Übernachtungspreis ohne Frühstück, pro Zimmer / TagDas Landhotel-Restaurant bemüht sich, nicht in Anspruch genommene Zimmer, Bankett- und Konferenzräume und Arrangements nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um die eventuell anfallende Schadenersatzrechnung zu reduzieren.
5. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss **spätestens 7 Tage** vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein, andernfalls wird die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt. Besteller und Veranstalter haften für die Bezahlung etwaiger von den Gästen/Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.
6. Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung durch das Landhotel-Restaurant.
7. Hat das Landhotel-Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, kann es vom Vertrag zurücktreten und die Veranstaltung absagen. Verschweigt der Veranstalter, dass er eine politische Vereinigung ist, hat das Landhotel-Restaurant ebenfalls das Recht, den Vertrag zu lösen und entsprechende Bereitstellungskosten nach 4. zu berechnen.
- 8.1 Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
- 8.2 Ein Dekorationservice darf nur nach vorheriger, schriftlicher Zustimmung vom Landhotel-Restaurant in Anspruch genommen werden.
9. Um Beschädigungen vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Landhotel-Restaurant abzustimmen. Für zurückgelassene Verpackungsmaterialien seitens des Veranstalters erhebt das Landhotel-Restaurant, je nach Volumen und Umfang, eine Entsorgungspauschale von mindestens 5,00 €. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- und Abbau oder während der Feier/ Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Veranstalter/Besteller ohne Verschuldensnachweis..
10. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
11. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen wird keine Haftung übernommen.
12. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitschaft 6 Monate, so behält sich das Landhotel-Restaurant das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Änderungen der Mehrwertsteuer gehen unabhängig vom Zeitpunkt des Vertragsabschlusses zu Lasten des Leistungsnehmers. Alle Preise verstehen sich in Euro einschließlich Mehrwertsteuer.
13. Rechnungen des Landhotel-Restaurants sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
14. GEMA: Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab bei der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Das Landhotel-Restaurant wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

Bei Hochzeiten ist weiterhin zu beachten:

15. Bei Buchungen unserer Räume „Felsberg-Hutzelstube und Nibelungenschmiede“ im Folgejahr des Vertragsabschlusses behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in Höhe von 650,- € zu berechnen. Diese wird bei endgültiger Rechnungsstellung (nach der Feier) verrechnet. Bei einer Stornierung vor den jährlichen Hochzeitsmessen „im Dezember der jeweiligen Jahre“ erstatten wir diesen Betrag zurück.

Nach den jeweiligen Messen wird der Betrag als Stornogebühr einbehalten.

Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Bensheim. Handelsregister-Eintrag A Nr. 22966 Amtsgericht Darmstadt

Gemäß Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) vom 25. Mai 2018 weisen wir auf die Speicherung von Daten als Hilfsmittel zu Geschäftsabwicklungen hin.

Inhaber: Olaf Bormuth • Kuralpe 2 • 64686 Lautertal/Odw • Tel.: +49 (0) 62 54 / 95 150 • Fax: +49 (0) 62 54 / 95 15 95

Die Geschäftsbedingungen sind gültig und anerkannt für:

Veranstaltung am: _____

Raum/ Ort: _____ Anlass: _____

Veranstalter/ Besteller: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

