



NÄGEL

SCHLOSS ATZELSBURG

# Menü- & Buffetvorschläge

Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten. Die Speisen können Sie nach Absprache mit uns kombinieren – beispielhaft haben wir Ihnen einige Menüs und Buffets zusammengestellt. Gerne stehen wir Ihnen einige Wochen vor der Veranstaltung bei einer gemeinsamen Menübesprechung mit unserem Erfahrungsschatz und Fachwissen zur Seite.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

\*\*\*

Ihr Team vom Schloss Atzelsberg

# Aperitif – Karte

## **P.J. Valckenberg - Deutscher Sekt**

### **Valckenberg „Numero 1“**

Fruchtig, verspielt und jugendlich.

Wohlschmeckend, unkompliziert und erfrischend.

## **DIVINO Nordheim**

### **DIVINO Premium - Secco**

Aromen von Pfirsich und Aprikose mit feiner Würznote,  
am Gaumen fruchtig mit viel Spiel

**Je nach Saison wahlweise aufgegossen mit z.B.:**

### **Frühling/Sommer (Sirup)**

- Holunderblüte / Minze
- Limette / Melisse

### **Herbst (Likör)**

- Weinbergpfirsichlikör
- Traubenlikör vom Spätburgunder

### **Grünerla (Brauerei Grüner)**

## **Alkoholfreie Alternative:**

### **Träublein – Sektmanufaktur Schloss VAUX**

#### **100% Zutaten biologischen Ursprungs**

Ein zartes Farbspiel. Vielschichtige Frucht-Aromen der Traube mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

### **Fingerfood zum Stehempfang:**

#### **Mini-Quiche-Bouchees**

Klassisch

Lachs-Dill

Blumenkohl-Brokoli

Tomate-Ziegenkäse-Basilikum

Champignon

#### **Kleine herzhaft Tarte Tatin auf dem Gourmet-Löffel**

Tajine-Gemüse

Curry

Schalotte-Champignon

Paprika-Duo

#### **und frisch aus dem Ofen**

Mini-Kornbrötchen

Mini-Schinken-Käserolle

Mini-Spinat-Lauchtasche

Mini-Tomatentasche

#### **Verschiedene Bruschetta**

Fetakäse & Spinat

Tomate & Mozzarella

Salami & Paprika

#### **Snack Gebäck**

Salami & Käse

Tomaten & Käse

Speck, Käse & Zwiebel

\*\*\*

## **Vorspeisenvariationen (auf einem Teller angerichtet)**

d.h. jeder Gast erhält auf seinem Teller ein kleines Buffet.

### **Italienische Vorspeisenvariation**

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln,  
Parmaschinken mit sonnengereiften Melonen,  
gegrilltes Antipasti-Gemüse, Scampi mit Limone an Mojo Rosso,  
Roulade von Zucchini & Gremolata  
Rucola & Parmesan

\*\*\*

### **Vorspeisenvariation Schloss Atzelsberg**

Ballottine vom fränkischen Freilandhuhn & Dip,  
Crêpes-Röllchen vom Räucherlachs mit Spargel-Panna-Cotta,  
Ziegenquarktörtchen mit Hibiskus & Feigensenf,  
kleines Süppchen nach Wahl  
& Salat-Bouquet

\*\*\*

### **Vorspeisenvariation „Markgraf“**

Gefüllte Kalbfleischröllchen an Limetten-Tomaten-Salsa,  
Mousse von Pottensteiner Forelle mit weißem Gelee,  
Perlhuhn in Gewürz-Tempura & grünem Spargel,  
Marinierte Kräuterseitlinge in Holunder-Balsamico  
& Sommerliches Salatarrangement

\*\*\*

### **Vorspeisenvariation „von-Wahler“**

Praline von Kalbsbäckchen mit confierten Teeäpfeln,  
Eismeerlachs-Terrine mit Avocado,  
Ländliche Patè mit Sherry & Chutney,  
Knoblauchsländer Lauchtörtchen an Gierschschmand  
& Pflücksalate

\*\*\*

### **Vorspeisenvariation „Royal“**

Gebratene Wachtelburst an violetter Kartoffel,  
Ikarimi-Lachs in Pfefferkruste auf Gurkenschmand,  
Hirschrücken mit Manchego, Honig & Kaffeepulver,  
Hummerkrabbe mit Tomatenmousse & Capelin-Rogen,  
& Mesclin-Salat

\*\*\*

### **Vegetarische Vorspeisenvariation**

*Auf Wunsch, stellen unsere Köche für die Vegetarier unter Ihren Gästen eine Alternative,  
basierend auf der ausgewählten Vorspeisenvariation, zusammen.*

\*\*\*

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Creme fraîche, grünem Spargel, Kartoffelrösti & Salatbouquet

\*\*\*

Fränkisches „Vitello Tonnato“ an leichter Orangen-Meerrettich-Sauce,  
violetter Kartoffel & Pflücksalat

\*\*\*

Scampi & Jakobsmuschel mit Mango-Tomaten-Relish an Rucola & Zitrusfrucht-Dressing

\*\*\*

Knoblauchsländer Blattsalate in Holunder-Balsamico-Vinaigrette  
mit gebratenen Kräuterseitlingen & Knusperkernen

\*\*\*

Brillant Savarin mit Johannisbeersalsa, Rucolasalat & Flohsamen

\*\*\*

## Suppen

Fränkische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen,  
Leberknödel & Grießklößchen

\*\*\*

Tomatenconsomé mit Basilikum-Klößchen & Gemüseeinlage

\*\*\*

Karamellisiertes Tomaten-Crèmesüppchen mit frischem Basilikum

\*\*\*

Zitronengrassüppchen mit Miso, Kokosmilch, Frühlingslauch & Garnelen-Salpikon

\*\*\*

Karotten-Champagnersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Baiersdorfer Meerrettichcrèmesüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

\*\*\*

Wiesenkräuterschaumsüppchen mit Bauernbrot-Croûtons

\*\*\*

Zweierlei Süppchen  
(nach Wahl & aufgeteilt auf 2 Tassen)

\*\*\*

### **Je nach Saison servieren wir Ihnen außerdem:**

Crèmesüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Vollkorncroutons

\*\*\*

Kürbis-Zitronengrassüppchen  
mit Ingwer & Kürbiskernen

Pastinakencrèmesüppchen mit Rote-Bete-Chips

\*\*\*

Spargelcrèmesüppchen mit frischem Schnittlauch

\*\*\*

Bärlauch-Crèmesüppchen mit Schwarzbrot-Croûtons

\*\*\*

Feldsalatcrèmesüppchen mit Speck & Croûtons

\*\*\*

Maronenschaumsüppchen  
mit Cognac parfümiert & Vollkorncroûtons

\*\*\*

## Hauptgerichte

### Fisch

#### Ganze Fische am Buffet

**Ganzer Waller (nach Verfügbarkeit)** im Wurzelsud mit zerlassener Butter,  
Sahne-Meerrettich & Kartoffeln (Bamberger)

\*\*\*

**Ganzer Heilbutt (nach Verfügbarkeit)** mit Zitrusaromaten, wahlweise mit

- Kräuterkartoffeln oder Bamberger
- frischem Blattspinat oder Ratatouille-Gemüse
- Pimentosauce oder Rieslingsauce

\*\*\*

**Ganzer Wildwasserlachs** mit Zitrusaromaten & provenzialischen Kräutern gespickt,  
wahlweise mit

- Kräuterkartoffeln oder Bamberger
- Spinat oder Ratatouille oder italienischem Gemüse
- Pimentosauce oder Rieslingsauce oder Orangen-Gewürzsauce

\*\*\*

**Ganzer Seeteufel** mit Tagliatelle, wahlweise mit

- Nägels Pfefferbar oder Safransauce
- feinem Gemüse vom Markt oder Peperonata

\*\*\*

### Weitere Fischgerichte (serviert oder am Buffet)

**Filet vom fränkischen Bachsaibling** wahlweise mit

- Leipziger Allerlei, Butterkartoffeln & Weißweinsauce
- Kohlrabigemüse an Tomatensugo & Zitronen-Nudeln

\*\*\*

Norwegischer Fjordlachs im Blätterteigmantel mit Rosmarinkartoffeln,  
Peperonata & Sauce vom Weißen Burgunder

\*\*\*

Filet von der Dorade Royale, Kartoffelecken, Ratatouille & Gewürzschäum

\*\*\*

Zanderschnitte auf der Haut in Aromaten gebraten mit Bamberger Spitzkraut,  
Meerrettichsauce & Stampfkartoffeln

\*\*\*

Seeteufel in Zitronen-Gremolata mit Mangold-Gemüse auf  
Safranschaum & Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Picatta vom Flussbarsch mit Gazpacho-Gemüse,  
Kartoffelgnocchi & Rieslingschaum

\*\*\*

Pochierter Heilbutt mit Rahmspinat & Chili-Kartoffeln

\*\*\*

Gebratenes Heilbuttfilet an buntem Reis, Wokgemüse & süß-saurer Mangosauce

\*\*\*

Dorade Royale mit Limetten-Risotto, Zuckerschoten & Cherrytomaten

\*\*\*



## Kalb

Kalbs-Entrecôte am Stück (nur am Buffet) mit Aromaten rosa gebraten  
dazu Kartoffelstudel (oder Spätzle),  
Steinpilzcremesauce & Gemüse vom Markt

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit provenzialischer Kräuterkruste, Buttergemüse,  
Rübenpüree (oder Kartoffelstrudel) & weißem Portweinschaum

\*\*\*

Toskanischer Rollbraten mit Caponata & Maispolenta, dazu Pimentoschaum

\*\*\*

Geschmorte Kalbsschulter mit rahmigem Wirsing & Semmel-Speck-Knödel

\*\*\*

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort mit geschmolzenen Whisky-Zwiebeln  
& Kartoffel-Baumkuchen

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb auf grünem Spargel (je nach Saison)  
mit Parmaschinken-Schaum & Kräutergnocchi

\*\*\*

## Rind

**Rosa gebratenes Entrecôte (nur am Buffet) am Stück** wahlweise mit

- Nägels Pfefferbar, Kräuterbutter & Kartoffelgratin

- Speckbohnen, Dijonsensauce & Kartoffelstrudel

\*\*\*

Roulade vom Hohenloher Weiderind mit Apfelblaukraut oder Buttergemüse

& zweierlei Klößen

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken mit glacierten Balsamicozwiebeln,

feinem Gemüse vom Markt & Kartoffel-Sellerie-Püree

\*\*\*

Rinderschulter "Böfflamot" in fränkischem Rotwein geschmort mit Rahmkohlrabi,

Blaukraut & Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Argentinisches Rinderfilet in einer Kruste aus heimischen Kräutern,

mit glacierten Zwiebeln & Gemüse vom Markt, dazu Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse & Butterkartoffeln

\*\*\*

## Geflügel

Supreme von der Maispouardenbrust mit luftgetrocknetem Schinken & Salbei umhüllt,  
Marsalasaucce, Gemüse vom Markt & Limettenpüree

\*\*\*

Französische Barbarie-Entenbrust rosa gebraten an Balsamico-Jûs,  
Butterschupfnudeln & karamellisiertem Spitzkohl

\*\*\*

Ausgelöste Cherry-Valley-Ente in eigener Sauce  
mit Apfelblaukraut & Serviettenknödel

\*\*\*

Supreme von der Perlhuhnbrust mit Parmaschinken & Salbei,  
Marsalasaucce, kleinem Gemüse & Kartoffel-Gnocchi

\*\*\*

## Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Ganzes Spanferkel am Spieß (**ab 50 Personen**) in Altbier-Kümmelsauce  
mit Rahmwirsing oder Sauerkraut & fränkischem Kartoffelkloß (oder Semmelknödel)

\*\*\*

**„From Nose to Tail“ vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**  
Stücke von Keule, Nacken, Schulter & Rollbraten knusprig gebraten  
mit Kümmel-Malzbier-Sauce, Rahmwirsing & fränkischem Kartoffelkloß

\*\*\*

Schäufele vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit  
Sauerkraut (oder Wirsing) & Kartoffelkloß

\*\*\*

Mit Kräuterfarce gefülltes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Waldpilzrahm, feinem Gemüse vom Markt & Kartoffelrösti

\*\*\*

### **Lamm (aus Neuseeland)**

Rosa gebratene Lammhüfte mit Kräuterbutter aus der Provence gratiniert  
dazu Balsamico-Schalotten-Jûs, breite Bohnen & Rahm-Kartoffel-Strudel

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin & Thymian,  
Ratatouillegemüse & Ofenkartoffeln

\*\*\*

Lammrücken mit Meerrettich-Bröseln, Ragout von Ochsenherzen,  
Balsamico-Jus & Kartoffelrösti

\*\*\*

### **Wild (aus eigener Jagd)**

Damwild aus dem eigenen Gehege in Rotwein geschmort mit Preiselbeeren,  
Apfelblaukraut & Serviettenknödel (oder Spätzle)

\*\*\*

Involtini vom Wildschweinerücken in Pancetta auf Rahmkohlrabi  
mit Barolosauce & Kartoffelstampf

\*\*\*

Hirschkalbsrücken unter der Oliven-Krokant-Kruste mit feinem Gemüse vom Markt,  
Kartoffel-Birnen-Gratin & Cranberrysauce

\*\*\*

Geschmortes Rehschäufele mit buntem Marktgemüse & Semmelknödel

\*\*\*

Wildschweinbraten mit Wacholdersauce, Quitten-Blaukraut  
& Brezenknödel

\*\*\*

## Pasta & vegetarisch

Zitronen-Ravioli auf Ragout von sonnengereiften Tomaten  
mit frisch geriebenem Parmesan

\*\*\*

Steinpilz-Ravioli mit Gartenkräutern, Zuckerschoten, glacierten Kirschtomaten  
& Portwein-Schaum

\*\*\*

Trüffel-Ravioli mit rahmigem Kohlrabi,  
glacierten Kirschtomaten & Parmesanschaum

\*\*\*

Gefüllte Nudeltaschen mit Bärlauch  
auf Ofentomaten & Spargelragout (nach Saison)

\*\*\*

Gefüllte Parikaschote mit Frischkäse & Bulgur,  
Risi-Pisi & Zitronen-Joghurt-Sauce

\*\*\*

Bio-Lasagne von Tomate & Paprika (vegan)

\*\*\*

**Gerne bereiten wir auf Wunsch auch Menüs für Veganer und Allergiker (z. B. Gluten, Laktose, ...) zu.**

## Süße Naschereien vom Buffet

Topfen-Mousse mit Erdbeerstampf (nach Saison)

\*\*\*

Gefüllter Schlotfeger mit Nougat-Creme

\*\*\*

Bayerische Schmankerl-Creme (mit Mandeln & Mandellikör)

\*\*\*

Pfirsich-Tiramisu mit Amarettini-Biskuit

\*\*\*

Amarettini-Mousse mit marinierten Erdbeeren (nach Saison) & Rahmeis

\*\*\*

Verschiedene Mousse au Chocolat aus belgischer Schokolade

\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne oder mit Kardamom

\*\*\*

Passionsfrucht-Joghurtcrème

\*\*\*

Tiramisu nach altem Rezept

\*\*\*

Pina-Colada-Creme im Gläschen

\*\*\*

Bananencreme mit Pernod-Nougat-Spiegel

\*\*\*

Panna Cotta

\*\*\*

“Zuppa Inglese”

Biskuit-Schichten mit zweierlei Cremes

\*\*\*

Eis vom Bauernhof

(z.B. Vanille, Schokolade, Erdbeere, Blutorangen-Sorbet, Plätzchen, Amarena-Joghurt)

\*\*\*

Käseauswahl mit Trauben, Brot & Brötchen

\*\*\*

## Warme Desserts

Karthäuser Klöße mit Zwetschgenröster oder marinierten Erdbeeren (nach Saison)  
& Bourbon-Vanille-Eis

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-Mus

\*\*\*

Saftiges Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

\*\*\*

Hausgemachte Apfelküchle

\*\*\*

### **Crêpes zum Selberfüllen**

wahlweise mit Zimt-Zucker, Hagebuttenmark  
oder Haselnusscreme

\*\*\*

Marillenkügelchen in Butterbröseln & Vanillesauce mit gelber Fruchtgrütze

\*\*\*

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit Vanillesauce

\*\*\*

## Beispiele für Dessertteller

### **Dessertteller „Sommertraum“**

Lasagne von weißer Schokolade & Himbeeren,  
Panna-Cotta mit Rosenwasser,  
Sorbet von sonnengereiften Orangen & gelbe Früchte

\*\*\*

### **Dessertteller „Tropical“**

Türmchen von Passionsfrucht mit Fruchtcreme & Vanille-Biskuit,  
Sinfonie von Aprikose & Mascarpone,  
Mangosorbet & marinierte Papaya

\*\*\*

### **Dessertteller „Schokozauber“**

Knuspergateau auf Schokobiskuit,  
hausgemachtes Creme-Eis,  
Cannelloni von Valrhona-Schokolade  
& Fruchtgrütze

\*\*\*

**Mitternachtsbuffet**  
**(Preis auf Anfrage)**

Currywurst (in Scheiben) mit hausgemachter fruchtiger Sauce  
& Brötchen

\*\*\*

Würzige Gulaschsuppe

\*\*\*

Chili Con Carne

\*\*\*

Hausgeräucherte fränkische Spezialitäten aus eigener Herstellung,  
Schinkenauswahl, kalte Bratwürste, Fleischpflanzerl,  
Käseauswahl mit Trauben, Brot- & Brötchenauswahl

\*\*\*



Zur besseren Vorstellung haben wir Ihnen im Folgenden einige Menübeispiele zusammengestellt. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass bei Veranstaltungen ab ca. 50 Personen für die Gewährleistung des reibungslosen Ablaufs nur ein Hauptgang (zzgl. vegetarischer Alternative) möglich ist.

## **Menü-Beispiele**

### **Menü 1**

Knoblauchländer Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen,  
Croûtons & Balsamico-Limettenmarinade

\*\*\*

Fränkische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen,  
Leberknödel & Grießklößchen

\*\*\*

Knuspriges Spanferkelschäufele in Altbier-Kümmelsauce mit Rahmwirsing  
& fränkischem Kartoffelkloß

\*\*\*

Karthäuser Klöße mit Zwetschgenröster (oder marinierten Erdbeeren)  
& hausgemachtem Vanilleeis

\*\*\*

### **Menü 2**

#### **Vorspeisenvariation Schloss Atzelsberg**

Ballottine vom fränkischen Freilandhuhn & Dip,  
Crêpes-Röllchen vom Räucherlachs mit Spargel-Panna-Cotta,  
Ziegenquarktörtchen mit Hibiskus & Feigensenf,  
kleines Süppchen nach Wahl  
& Salat-Bouquet

\*\*\*

Karotten-Champagnersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Argentinisches Rinderfilet in einer Provenzalischen-Kräuterkruste  
mit Balsamico-Schalotten, breiten Bohnen & Kartoffelstrudel

\*\*\*

Dessertteller mit Spezialitäten aus der Patisserie

\*\*\*

### **Menü 3**

Wiesenkräuterrahmsüppchen mit Bauernbrot-Croutons

\*\*\*

#### **Hauptgang am Buffet**

Ganzer Wildwasserlachs mit Zitrusaromaten & mediterranen Kräutern gespickt  
mit italienischem Gemüse, Meersalzkartoffeln & Pimento-Sauce

\*\*\*

Spanferkelschäufele in Malzbiersauce mit Rahmwirsing  
& fränkischem Kartoffelkloß

\*\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte vom fränkischen Angusrind  
mit Dijonsenfauce, Speckbohnen & Kartoffelgratin oder Kartoffelstrudel

\*\*\*

#### **Süße Naschereien am Buffet**

mit Spezialitäten aus der Patisserie

\*\*\*

### **Menü 4**

#### **Italienische Vorspeisenvariation**

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln,  
Parmaschinken mit sonnengereiften Melonen,  
gegrilltes Antipasti-Gemüse, Scampi mit Limone an Mojo Rosso,  
Roulade von Zucchini & Gremolata  
Rucola & Parmesan

\*\*\*

Feldsalatcrèmesüppchen mit Speck & Crôtons

\*\*\*

Hirschkalbsrücken unter der Oliven-Krokant-Kruste mit karamellisiertem Marktgemüse,  
Kartoffel-Birnengratin & Cranberrysauce

\*\*\*

#### **Dessertteller „Schokozauber“**

Knuspergateau auf Schokobiskuit,  
hausgemachtes Creme-Eis,  
Cannelloni von Valrhona-Schokolade  
& Fruchtgrütze

\*\*\*

# Getränkekarte

## Biere

Zirndorfer Landbier  
Tucher Pils  
Tucher alkoholfrei  
Radler  
Tucher Radler, alkoholfrei  
Sebaldus Weißbier  
Tucher Leichtes Weißbier  
Tucher Weizen, alkoholfrei

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle  
Diverse Säfte  
(Mango-, Trauben-, Johannisbeersaft)  
Coca Cola\*  
Selters Exclusiv leicht/naturell  
Schweppes\*\*/ Tonic Water\*\*

## Warme Getränke

Tasse Kaffee  
Tasse Espresso  
Tasse Cappuccino  
Latte Macchiato  
Tasse Tee

## Alkoholische Getränke

Atzelsberger Schlossgeister (je 2cl)  
Kirsch, Zwetschge, Fränk. Birne, Quitte  
Schlehe  
Haselnuss

Longdrinks  
Cocktails

\*Koffein, Farbstoff / \*\*Chinin

## Die 10 Schritte zu einer gelungenen Veranstaltung

1. Ihre Anfrage: per Post, per Telefon oder per E-Mail



2. Sie gewinnen einen ersten Eindruck unserer Lokalität durch einen Besichtigungstermin.

Johann's



Schloss



Schloss-Scheune



3. Nach Ihrem Besichtigungstermin erhalten Sie unser Infomaterial, d.h. die Menü- und Buffetvorschläge, Kuchenlisten, Kontakte für Rahmenprogramm & Dekoration. Auf Wunsch reservieren wir Ihren Veranstaltungstermin unverbindlich für den Zeitraum von 2 Wochen.
4. Es werden weitere Fragen geklärt und bei fester Zusage senden wir Ihnen den Mietvertrag zu.
5. Bei einer Menübesprechung ca. 10 Wochen vor Ihrer Veranstaltung erstellen wir mit Ihnen Ihr persönliches Angebot.
6. Sie studieren in Ruhe Ihr Angebot und treten bei Änderungswünschen mit uns in Kontakt.
7. Wenn Ihnen unser Angebot gefällt und Sie dieses verbindlich bestätigen, führen wir kurz vor Ihrer Veranstaltung noch gemeinsam letzte Detailgespräche, z.B. über den Ablauf der Feier oder die Sitzordnung.
8. Fünf Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Personenzahl. Die von Ihnen genannte Gästezahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung.
9. Der Tag Ihrer Veranstaltung ist gekommen. Genießen Sie Ihren Tag!
10. Nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie einen Anruf von uns, bei dem wir uns ein Feedback zur Ihrer Veranstaltung einholen. Danach senden wir Ihnen die Rechnung zu.