



Hochzeitsmappe 2020



Schlosshotel Ralswiek

Parkstraße 35 · 18528 Ralswiek
Tel.: 0 38 38-20 32 0 · Fax: 0 38 38-20 32 222
info@schlosshotel-ralswiek.de
www.schlosshotel-ralswiek.de

Heiraten im Schlosshotel Ralswiek

Wenn Sie nachfolgenden Fragebogen ausfüllen, senden wir Ihnen gern ein individuelles Angebot für Ihren ganz besonderen Tag.

Termin

Datum: _____ Uhrzeit: _____

Trauung

im Turm (max. 14 Personen) ja nein
im Salon (max. 40 Personen) ja nein

Personenanzahl: _____

Sekttempfang

Sekt ja nein
Champagner ja nein

Canapés ja nein
weitere Wünsche: _____

Mittagessen

Menü Buffet (ab 20 Personen)

Wünsche: _____

Kaffee & Kuchen

Hochzeitstorte

Wünsche: _____

Kuchen & Torten

Wünsche: _____

Abendessen

Menü Buffet (ab 20 Personen)

Wünsche: _____

Blumen/Dekoration

Brautstrauß & Anstecker

Wünsche: _____

Blumendekoration

Wünsche: _____

Stuhlhussen z.B. mit farbigen Bändern

Wünsche: _____

musikalische Unterhaltung

DJ

eigene Musik

Rahmenprogramm

Baumstammsägen

Taubenflug

Oldtimerfahrt

Kutschfahrt

Feuershow

Feuerwerk

Zimmerreservierung

Zeitraum: _____

Anzahl: _____ DZ _____ EZ

Hochzeitszimmer: ja nein

Bitte beachten Sie unserem Mindestaufenthalt von drei Nächten in der Hauptsaison.

Wellness-/Kosmetiktermin ja nein

Anwendung: _____

Weitere Wünsche & Anmerkungen

Anschrift

Name _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____ Fax _____

E-Mail _____

Datum

Unterschrift

Schlosshotel Ralswiek

Parkstraße 35 · 18528 Ralswiek

Tel: 0 38 38/20 32 0 · Fax 0 38 38/20 32 222

info@schlosshotel-ralswiek.de · www.schlosshotel-ralswiek.de



Standesamtliche Trauung auf Schloss Ralswiek

Lassen Sie Ihren Traum wahr werden und heiraten Sie im prunkvollen Ambiente unseres Schlosses. Nachdem Sie in der Stadtverwaltung Bergen auf Rügen die standesamtliche Trauung und alle Formalitäten für die Trauung auf Schloss Ralswiek angemeldet haben, freuen wir uns, Ihnen unsere Leistungen wie folgt anbieten zu können:

• Gebühr für die Eheschließung im Turm (max. 14 Personen)	Montag bis Freitag Samstag	€ 120,00 € 140,00
• Gebühr für die Eheschließung im Salon (max. 40 Personen)	Montag bis Freitag Samstag	€ 160,00 € 180,00
• Flasche Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 64,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche, trocken <i>oder</i> halbtrocken	0,75 l	€ 30,00
• Flasche Geldermann Rosè	0,75 l	€ 34,00
• Flasche Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 22,00
• Traditionelles Zersägen eines Baumstammes Für die Ehe bedeutet dieser Brauch Gleichberechtigung sowie Balance zwischen Reden und Zuhören.		€ 20,00
• Weiße Tauben Das Symbol für Frieden, Glück und Treue.		€ 140,00
• Übernachtung im Schlosshotel		laut Preisliste

Wir bestellen für Sie auf Wunsch den Brautstrauß, das Autogesteck sowie die Tischdekoration. Es besteht außerdem die Möglichkeit, den Limousinenservice oder eine Hochzeitskutsche zu buchen.

Die kirchliche Trauung in der Kapelle Ralswiek findet nach Absprache mit dem Pastor der Gemeinde Patzig statt.

Folgende Hinweise bitten wir im Interesse eines reibungslosen Ablaufes zu beachten:

Das Brautpaar kann zum Aussteigen direkt vor den Schlosseingang vorfahren. Die Gäste benutzen bitte die gekennzeichneten Parkflächen – gern auch hinter dem Haus. So wird bei aufeinander folgenden Trauungen ein „Stau“ vermieden.

Das Streuen von Blumenblättern oder ähnlichen Dingen ist im Schloss nicht zulässig; hierfür bietet die Schlosstreppe vor dem Haupteingang Platz. Das Streuen von Reis ist weder im noch vor dem Hotel gestattet. Eine schöne Alternative hierzu sind Hochzeitsseifenblasen (Wedding Bubbles). Des Weiteren bitten wir Sie, auf das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken zu verzichten, um diese im Schloss bzw. auf dem Schlossgrundstück zu verzehren. Dieses wird von unserem Restaurant angeboten. Unsere kulinarischen Angebote können wir individuell nach Ihren Wünschen gestalten. Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen mit.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Freie Trauung

auf Schloss Ralswiek

Es gibt viele Paare, die sich zusätzlich zu Ihrer standesamtlichen Trauung eine wunderschöne Trauungszeremonie wünschen, jedoch nicht kirchlich heiraten möchten. Eine Freie Trauung bietet zahlreiche Möglichkeiten, die Trauungszeremonie ganz nach den eigenen Vorstellungen zu gestalten. Ihre persönlichen Wünsche als Brautpaar bestimmen nicht nur den Ort der Trauung, sondern auch den Ablauf der Zeremonie und die Art des Eheversprechens, mit dem Sie sich das Ja-Wort geben.

In einer Freien Trauung werden Sie als Brautpaar, Ihre ganz besondere Liebe zueinander und Ihre Zusammengehörigkeit im Rahmen einer Zeremonie gefeiert. Sie geben sich ein ganz persönliches Eheversprechen, welches Sie im Vorfeld gemeinsam mit dem Partner oder der Partnerin formulieren. Dabei können Sie Formen aus religiösen Zusammenhängen, aber auch religionsunabhängige Rituale auswählen und einbeziehen.

Steht ein besonderes Ehejubiläum an, können Sie mit einer Erneuerung des Eheversprechens Ihrem Partner noch einmal sagen, wie sehr Sie ihn lieben und schätzen.

Die Zeremonie kann im Weißen Saal, im Trausalon oder aber unter freiem Himmel im Hochzeitsgarten oder Pavillon stattfinden – je nach Personenzahl und Wetterlage. Darüber hinaus können Sie jede Art von Musik einbeziehen. Freie Trauungszeremonien dauern ca. 30-60 Minuten.

Das Schlosshotel Ralswiek arbeitet mit einigen ausgewählten Hochzeitsrednern bzw. -rednerinnen zusammen. Auf Wunsch vermitteln wir gern die Kontaktdaten.

Hinweis

Eine Freie Trauung ersetzt vor dem Gesetz nicht die standesamtliche Trauung. Sofern Sie eine rechtsverbindliche Ehe eingehen möchten, ist zusätzlich zur Freien Trauung eine standesamtliche Eheschließung nötig. Möchten Sie hingegen Ihre Verbundenheit und Zusammengehörigkeit in einer privaten Trauungszeremonie feiern, ohne eine rechtskräftige Ehe zu schließen, ist eine Freie Trauung selbstverständlich auch ohne vorherige standesamtliche Trauung möglich.

Heiraten auf Schloss Ralswiek

**Bitte beachten Sie:
Termine für die Trauung werden ausschließlich
mit dem Standesamt in Bergen auf Rügen vereinbart.**

Notwendige Papiere für das Standesamt

- Personalausweis oder Reisepass
- beglaubigte Ablichtung des Geburtseintrages
- Meldebescheinigung vom Hauptwohnsitz
- Falls ein Partner schon einmal verheiratet war, eine rechtskräftige Scheidungs- oder Sterbeurkunde des vorherigen Ehepartners
- Wenn ein Partner ein Kind mit in die Ehe bringt, werden die Geburtsurkunde und ein Sorgerechtsbescheid benötigt.
- Ist ein gemeinsames Kind vorhanden, müssen eine Vaterschaftsanerkennung sowie eine Abstammungsurkunde vorliegen.

**Wir empfehlen Ihnen, sich vorab mit dem Standesamt Bergen
in Verbindung zu setzen, um genau abzustimmen,
welche Unterlagen Sie benötigen.**

Die Standesbeamtinnen beraten Sie gern:

Beate Huf Tel. 0 38 38-811 129
Andrea Zachow Tel. 0 38 38-811 131

Nach der Trauung...

... empfehlen wir Ihnen einen Sektempfang

• Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 64,90
• Flasche Geldermann Carte Blanche, <i>trocken</i>	0,75 l	€ 30,00
	0,1 l	€ 4,50
• Flasche Geldermann Rosè, trocken	0,75 l	€ 34,00
	0,1 l	€ 5,00
• Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 22,00
• Bauer Fruchtsaft, z. B. Apfel- oder Orangensaft	1,0 l	€ 9,50
	0,2 l	€ 2,40

... sowie einige Kleinigkeiten aus unserer Schlossküche

• Canapés auf Pumpernickel und Weißbrot	pro Stück	€ 2,90
- mit Schnittkäse und Früchten		
- mit Rügener Camembert und Bärlauchpesto		
- mit Frischkäse und Kirschtomate		
- mit Schweinebraten und Preiselbeersahne		
- mit gekochtem Schinken und Spargelspitzen		
- mit Salami und grünen Oliven		
- mit geräuchertem Schinken und Sauergemüse		
- mit Roastbeef und Sahnemeerrettich		
- mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senfdip		
• Crêperöllchen	pro Stück	€ 2,50
- mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Frischkäse		
- mit Paprikaschmand, Friséesalat und Schnittlauch		
- mit Erdbeer-Minzquark und Schokoladenraspel		
• Spieße	pro Stück	€ 3,50
- mit frischem Obst		
- mit Käse aus der Region und Weintrauben		
- mit Garnelen und einem Basilikum-Knoblauchdip		
• Kleine Köstlichkeiten aus der Konditorei	pro Stück	€ 2,50

Wir empfehlen Ihnen zum Sektempfang mindestens 2 Stück pro Person einzuplanen.

Feiern auf Schloss Ralswiek

Unsere Räumlichkeiten

Turmzimmer im Schlossrestaurant

Die zwei Turmzimmer unseres Restaurants bieten jeweils Platz für bis zu 12 Personen an einer schön dekorierten Blocktafel. Speisen Sie wie die Grafen in Form eines Menüs oder nach unserer aktuellen Karte. Genießen Sie das einmalige Ambiente mit traumhaftem Blick auf den Großen Jasmunder Bodden.

Saalmiete: 60,00 €

Mandarinenraum im Schlossrestaurant

Lassen Sie Ihre Familienfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Im mandarinenfarbenen Raum, der durch Arbeiten des belgischen Architekten Henry van de Velde geprägt wurde, haben Sie die Möglichkeit, mit bis zu 28 Personen das Interieur und die Aussicht zu genießen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Menü, Speisen à la carte oder in Form eines Buffets (ab 20 Personen), das wir im Turm für Sie arrangieren.

Saalmiete: 120,00 €

Weißer Saal im Obergeschoss

Im eleganten Weißen Saal mit seiner hohen Decke und dem Klavier können bis zu 56 Gäste an Ihrer Feier teilnehmen. Es besteht die Möglichkeit, hier einen Cocktailempfang auszurichten, Kaffee & Kuchen zu genießen oder ein abendliches Menü bzw. Buffet einzunehmen. Im Anschluss können Sie in der gemütlichen Grafenschänke das Tanzbein schwingen.

Saalmiete: 250,00 €

Grafenschänke im Kellergewölbe

Erleben Sie einen traumhaften Abend mit Musik und Tanz in unserem Schlossgewölbe. Mit bis zu 40 Personen können Sie hier Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder jede andere Familien- bzw. Firmenfeier zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 00.00 Uhr nachts eine Raummiete in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde berechnen.

Folgende Tafeln können wir für Sie und Ihre Gäste in unseren Räumlichkeiten dekorativ gestalten:

Tafelform	Mandarinenraum	Weißer Saal
Blocktafel	bis 16 Personen	bis 24 Personen
U-Form	bis 20 Personen	bis 45 Personen
zwei lange Tafeln	bis 24 Personen	bis 40 Personen
einzelne Tische	bis 28 Personen	bis 56 Personen

Wichtige Erfolgsfaktoren für ein gelungenes Event sind die detaillierte Vorbereitung sowie ein perfekter Service am Veranstaltungstag. Deshalb legen wir besonders großen Wert auf die persönliche Betreuung vor und während jeder Feierlichkeit.

Eine kleine Auswahl an Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Konditorei

Obstböden	- mit Vanillecrème, gemischt oder belegt mit Früchten nach Wahl	€ 32,00
14 Portionen	- mit Vanillecrème und frischen Erdbeeren (<i>saisonabhängig</i>)	€ 35,00

Torten

12-14 Portionen	- Mousse au Chocolat mit Himbeeren	€ 42,00
	- Fürst Malte Torte (Vanille-Rum-Sahne mit Heidelbeeren)	€ 42,00
	- Apfel-Sanddorn-Torte	€ 42,00
	- Sommertorte der Gräfin (Limetten-Sahne mit Himbeeren)	€ 38,00
	- Käsesahnetorte mit Mandarinen	€ 37,00
	- Fruchtsahnetorten oder Joghurtsahnetorten mit Geschmacksrichtung nach Wahl: <i>Himbeer, Heidelbeer, Erdbeer, Waldbeer, Pfirsich, Mango, Mandarine, Limette, Zitrone (Saisonabhängig)</i>	€ 37,00
	- Herrentorte (Schokobuttercrème mit Kirschfüllung)	€ 49,00
	- Frankfurter Kranz (als Rolle)	€ 36,00
	- Rügentorte (Sanddornbuttercrème mit Krokant und Marzipanüberzug)	€ 47,00
	- Schokotraum (Schokobuttercrème mit Trüffelglasur)	€ 45,00
	- Baisertorten: <i>Rhabarber (April bis August), Stachelbeer (September bis März), Sauerkirsch (auf Anfrage)</i>	€ 38,00
	- Fürst-Pückler-Torte	€ 38,00
	- Schwedische Apfeltorte	€ 38,00
	- Mohn-Vanille-Torte	€ 38,00

Kuchen vom Blech

10 Portionen	- New York cheese cake	€ 30,00
	- Russischer Zupfkuchen	€ 25,00
	- Streuselkuchen (Kirsche, Apfel, Pflaume)	€ 25,00
	- Bauernstolz (Rübli)	€ 30,00

Unsere Empfehlung für die Hochzeitstorte

Rosencafè Putbus
Bahnhofstraße 1, 18581 Putbus
Tel: 038301 887290

Das Rosencafè in Putbus stellt die Hochzeitstorte ganz nach Ihren individuellen Wünschen her.

- in verschiedenen Formen (*rund, herzförmig, eckig*)
- in verschiedenen Größen (*einfach, 2-, 3- oder 4-stöckig*)
- mit *Marzipanrosen/-blättern* und verschiedenen Ornamenten verziert
- *Dekoartione nach Absprache*

Der genaue Preise berechnet sich nach Personenzahl und Aufwand.
Kalkulieren Sie **mind. € 11,50 pro Person**. Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte im Rosencafè in Putbus bestellen und in unserem Haus feiern, erhalten Sie einen Rabatt von 15 % auf diese Torte.

Bitte beachten Sie, dass sich das Rosencafè bei Absage eines schriftlichen Angebotes eine Aufwandschädigung in Höhe von 25,00 € vorbehält.

Hochzeitsmenüs 2020

Liebes Brautpaar!

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Angeboten ein Menü aus.
Gerne berücksichtigen wir etwaige Sonderwünsche (vegetarisch, glutenfrei etc.).

Falls Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen möchten,
steht Ihnen unser Küchenchef, Bernd Krage, gern beratend zur Seite.

Menü 1

Tomatenconsommé
mit Basilikumklößchen



Gebratenes Zanderfilet
mit Pumpernickel und Trauben
an herzhaften Dijon-Senf-Karotten
und Parmesan-Graupotto



Weißes Schokoladenmousse
mit Amaretto-Kirschen

€ 33,00 pro Person

Menü 2

Lachstatar an Avocadomousse
und Feldsalat
mit Wodka-Kaviarsauce



Rehrücken „Graf Douglas“
mit Weinbrandjus und Entenleber
an gebratenen Kräutersaitlingen
und getrüffeltem Kartoffelstampf



Himbeerparfait an gefülltem Windbeutel
und Saucenspiegel

€ 45,00 pro Person

Menü 3

Spinatcrèmesuppe
mit Käsecroutons



Kalbsmedaillon an Sherrysauce
mit grünem Spargel und Lauchzwiebeln
dazu gebratene Kräuter-Kartoffel-Plätzchen



Whisky-Schokoladenmousse
an Orangenkuchen

€ 42,00 pro Person

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pinienkernen und Parmesan



Rügener Hochzeitssuppe



Schweinefilet
mit Tomaten-Basilikum-Mozzarellafüllung
an gegrillter Zucchini
und Salbei-Spritzkartoffeln



Zitronen-Mascarponecrème im Blätterteig
an Waldbeerenragout

€ 39,00 pro Person

Menü 5

Ziegenkäse mit Feigen im Blätterteig
an marinierten Salatherzen



Ingwer-Kartoffelsuppe mit Joghurt



Himbeersorbet in Sekt



Gebratenes Lachsfilet mit Limettenbutter
an Sanddornkarotten
mit Pistazien-Kartoffelkuchen und Bacon



Birnenragout an Vanilleeis
und Schokoladenkuchen

€ 47,00 pro Person

Vegetarische Vorspeisen

Grüner Spargel mit gerösteten Mandeln
an jungem Salat

€ 9,50 pro Person



Linsen-Gemüse-Timbale
auf Gurkenstreifen

€ 8,00 pro Person

Vegetarische Hauptgänge

Karotten-Curry-Pfannkuchen
mit Orangen-Fenchel und Pistazien

€ 13,00 pro Person



Kürbiskern-Kartoffel-Strudel
an Broccoli mit Panko-Crunch
und Espresso-Kirschtomaten

€ 14,50 pro Person

Hochzeitsbuffets 2020

Liebes Brautpaar!

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Angeboten ein Buffet aus (ab 20 Personen).

Gerne berücksichtigen wir etwaige Sonderwünsche (vegetarisch, glutenfrei etc.).

Falls Sie sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten,
steht Ihnen unser Küchenchef, Bernd Krage, gern beratend zur Seite.

NEU! Bitte beachten Sie:

Zu jedem Hauptgang können Sie eine Beilage wählen:

- Kartoffelgratin (auf Wunsch vegetarisch)
- Butterkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- Penne, Pennegratin
- Basmati-Wildreis

Pommernbuffet 1

Brotauswahl
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz



Gebundene Fischsuppe



Heringsalat auf Pumpnickel
Frische Salate (Gurken- & Tomatensalat)
Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern



Geschmorte Putenbrust
an Zwiebel-Sahnesauce
Saisonales Gemüse



Pommersche
Götterspeise

€ 33,00 pro Person

Pommernbuffet 2

Brotauswahl
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz



Kartoffelsuppe mit kleinen Knackern



Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich
Möhrensalat, Weißkraut-Lauchsalat
Schwarzbrotssalat mit
Tomate, Gurke und Paprika



Wildschweinkeule mit Wacholdersauce
Apfelrotkohl
Boddenzander mit Dillsauce
Wurzelgemüse



Rote Grütze mit Vanillesauce
Pommerscher Käseteller

€ 39,00 pro Person

Buffet 3

Brotauswahl
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz
🌀
Bärlauchsamtsuppe
🌀
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
Kochschinkenröllchen mit Sahnemeerrettich
Tomatensalat, Gurkensalat
Pennesalat mit Rauke
🌀
Gebratene Schweinefilets in Pfefferrahm
Gebratene Champignons
Gedünstete Schollenfilets an Dillsauce
Saisonales Gemüse
🌀
Mousse au Chocolat
Cassiskirschen mit Schmandcrème

€ 43,00 pro Person

Buffet 4

Brotauswahl
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz
🌀
Hochzeitsuppe
🌀
Pommersche Wurst- und Schinkenspezialitäten
Gurkensalat, Apfel-Karottensalat
Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern
🌀
Geschmorte Lammhüfte an Thymianjus
Grüne Bohnen
Gebratenes Lachsfilet
Saisonales Gemüse
🌀
Sanddorn-Vanillecrème
Variation von heimischen
und exotischen Früchten

€ 47,00 pro Person

Buffet 5

Brotauswahl
Kräuterbutter & hausgemachtes Schmalz
🌀
Hummercrèmesuppe mit Flusskrebsschwänzchen
🌀
Lachstatar auf Dillgurken im Glas
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischsauce
Rauchfischplatte mit Preiselbeermeerrettich
Schwarzbrotensalat mit Poseritzer Frischkäsebällchen
Tomatensalat, Weißkraut-Lauchsalat
🌀
Geschmorter Hirschrücken an Rotwein-Kirschjus
Gebratene Pilze
Boddenzanderfilet an Rieslingsauce
Marktgemüse
🌀
Marinierte Himbeeren auf Mascarponecrème
Moccacrème auf Orangen-Biscuit

€ 52,00 pro Person

Ein kleiner Auszug aus unserer Getränkeliste

Sekt & Champagner

Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	€ 64,90
Geldermann Carte Blanche, trocken	0,75 l	€ 30,00
Geldermann Rosè, trocken	0,75 l	€ 34,00
Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 22,00

Alkoholfreie Getränke

Selters La Culinaria Sprudel, Leicht, Naturell	0,75 l	€ 5,90
Bauer Fruchtsäfte verschiedene Sorten	1,0 l	€ 9,50
Pepsi ^{1,2,3} , Mirinda ^{2,3,4} , Seven-up ^{2,4}	1,0 l	€ 12,50
Cola Light ^{1,2,3}	0,2 l	€ 2,30

1 koffeinhaltig - 2 Säuerungsmittel E338 - 3 mit Farbstoff - 4 mit Aroma

Hopfen & Malz

Lübzer Pils	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,90
Duckstein	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,20
Alster	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,80
Schöffelhofer Weißbier hell, dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Lüzer alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00

kleine Spirituosenauswahl

Absolut Wodka	1,0 l	€ 55,00
Havanna Club	1,0 l	€ 46,00
Glenfiddich	0,75 l	€ 90,00
Bailey`s	1,0 l	€ 37,00
Gordons Gin	1,0 l	€ 40,00
Pitu	0,75 l	€ 40,00
Jägermeister	1,0 l	€ 45,00
Ramazotti	1,0 l	€ 45,00

Heißgetränke

Kännchen Kaffee		€ 4,20
Kännchen Tee		€ 4,20
Kännchen heiße Schokolade		€ 4,20
Thermoskanne Kaffee = 4 Kännchen		€ 15,00
Pumpkanne Kaffee = 8 Kännchen		€ 30,00
Thermoskanne Tee = 3 Kännchen		€ 15,00

Unser Angebot an Flaschenweinen entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

