

Ihre
Pauschalangebote

für Hochzeiten und besondere
Geburtstagsfeiern

GASTHAUS
DUDA

Hochzeits- und Geburtstagspauschalen

Eine gute Planung.

Bei allen Veranstaltungen, die Sie im oder mit dem Gasthaus Duda veranstalten, gehört im Vorfeld eine genaue Planung dazu. Bei einem ausführlichen Beratungsgespräch werden alle Details für Ihre Hochzeits- oder Geburtstagsfeier mit uns geplant. Vom genauen zeitlichen Ablauf, über die Location für Gruppen- und Paarfotos, dem Empfangsdrink, dem Menü bzw. Buffet, der Wein- und Getränkeempfehlung, aber auch der Sitzplanung im Saal und natürlich der Dekoration mit Servietten, Stuhlhussen und der Blumendekoration. Außerdem sind wir Ihnen im Vorfeld gerne bei der Suche nach professionellen DJs, geeigneten Bands, Übernachtungsmöglichkeiten, Fahrdienstvermittlung, Cocktailbarvermittlung, Fotografen, Konditoren für Ihre Hochzeitstorte und vielen anderen Kleinigkeiten behilflich.

Die Speisen in Top-Qualität.

Wir haben Ihnen verschiedene Hochzeitspauschalen zusammengestellt, die sich in der unterschiedlichen Zusammenstellung des Essens unterscheiden. Ob Sie ein festliches Menü am Tisch serviert wünschen oder eines der kreativen Buffets bevorzugen, lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und seien Sie sicher, dass wir Ihnen und Ihren Gästen immer eine kreative Auswahl und eine Top-Qualität der Produkte und Speisen garantieren.

Der Service auf Ihrer Feier.

Für uns ist der freundliche und aufmerksame Service während Ihrer Veranstaltung ein wichtiger Baustein zum Gelingen einer perfekten Feier. Unser Servicepersonal ist für Sie und Ihre Gäste ein ständiger Partner, begleitet und betreut Sie und Ihre Gäste bis in den frühen Morgen. Aufmerksam und immer für Sie da, das ist unser Credo. Unsere große Getränkeauswahl bei unseren Hochzeitspauschalen lässt kaum Wünsche offen. Für Extras steht Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Sonderleistungen zur Verfügung, die wir in die Planung mit einbinden können.

Wählen Sie Sich Ihre passende Hochzeitspauschale aus.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot, welches sich an der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert. Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sicherheit und Hygiene

Sie können sicher sein, dass alle notwendigen Hygienevorschriften und -konzepte im Gasthaus Duda zu 100 % umgesetzt werden. Alle Räume sind zusätzlich mit mobiler, hochwirksamer Lüftungstechnik gegen jede Art von Viren ausgestattet. Durchsichtiger Plexiglas-Buffetschutz bietet zusätzliche Sicherheit für Sie und Ihre Gäste. Durch diesen erhöhten Kosten- und Personalaufwand sind wir leider gezwungen, unsere Pauschalen preislich anzugleichen.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2022.

Hochzeitspauschale mit einem warmen Buffet

Wir empfangen Sie in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail) und Orangensaft. Trendige Alternativen sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

Traditionelle **Hochzeitssuppe** oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen, servieren wir Ihnen am Tisch.

Hauptgang vom Buffet

Wählen Sie 3 leckere Gerichte von Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch aus unseren kreativen Menüvorschlägen.

Leckeres Kartoffelgratin, knusprige Krokette und Butterspätzle oder Wildreis.

Große Gemüseauswahl und frische Salatauswahl mit 2 Dressings.

Dessertbuffet

Vanille-Eis brennend serviert, mit heißen Früchten nach Wahl, diversen Toppings, und leichte Mousse au Chocolat.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen vom Gastgeber), original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette.

Getränke

Softdrinks, Sekt, Weine, Bitburger Bier vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und alkoholfreies Weizenbier.

Mackenstedter Liköre, Korn, Ouzo, Obstler, Malteser, Jägermeister, Whisky, Ramazotti, Havanna Club, Premium Wodka, Berliner Luft, Gin, Kaffee und Tee. Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 92,90 €

Preis ab 80 Erw. 98,90 €

Preis ab 50 Erw. 101,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

Die Hochzeitspauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

Bis 90 Personen/ ½ Std. 150,00 € inkl. aller Getränke

ab 91 Personen/ ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot, welches sich an der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2022.

Hochzeitspauschale mit Antipasti/Tapas und warmem Buffet

Wir empfangen Sie in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail) und Orangensaft. Trendige Alternativen sind auf Wunsch selbstverständlich möglich. (Siehe Sonderliste)

Traditionelle **Hochzeitssuppe** oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen, servieren wir Ihnen am Tisch.

Antipasti- und Tapas-Buffet

Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, eingelegter Fetakäse, große Kalamata-Oliven, spanische Albondigas (kleine pikante Hackfleischbällchen) in Tomatensalsa, Peperoni mit Frischkäse gefüllt, spanische Tortilla von der Rauchforelle, überbackene Aubergine, gegrillte Zucchini, Rucolasalat in Apfelvinaigrette mit Mangowürfeln, Granatapfel, und mildem Gorgonzola, Pflaumen im knusprigen Speckmantel in Salbei gebraten, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Baguette- und Ciabattauswahl, Buttervariationen.

Warmes Buffet: wählen Sie 2 leckere Hauptgerichte von Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch aus unseren kreativen Menüvorschlägen, diversen Beilagen, bunte Gemüseauswahl oder knackiges mediterranes Pfannengemüse.

Dessertbuffet

Vanille-Eis brennend serviert, mit heißen Früchten nach Wahl, diversen Toppings, und eine leichte Mousse au Chocolat.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen und Hochzeitstorte vom Gastgeber), großes Käsebrett mit Früchten, Räuberbuffet, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette. Gegen Mehrpreis Überraschungssnack zur Nacht z.B.: original VW-Currywurst in Spezial-Ketchup, Röstzwiebeln und Baguette, warme Hot Dogs mit verschiedenen Toppings oder hausgemachtes Pulled Pork mit Barbecuesauce, Cole Slow und Burgerbuns oder Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki. (Preis je Sorte 3,50 € - 5,50 € p. Pers.)

Getränke

Softdrinks, Sekt, Weine, Bitburger Bier vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und alkoholfreies Weizenbier. Mackenstedter Liköre, Korn, Ouzo, Obstler, Malteser, Jägermeister, Whisky, Ramazotti, Havanna Club, Premium Wodka, Berliner Luft, Gin, Kaffee und Tee. Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 103,90 €

Preis ab 80 Erw. 107,90 €

Preis ab 50 Erw. 111,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 20%, Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40% vom Pauschalpreis. Die Hochzeitspauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden. Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

Bis 90 Personen/ ½ Std. 150,00 € inkl. aller Getränke

ab 91 Personen/ ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Hochzeitspauschale „Premium“ mit großem kalt/warmen Buffet

Empfang im Garten oder im Saal mit Sekt, Be Chill, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail).

Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch natürlich möglich (siehe Sonderliste).

Traditionelle **Hochzeitssuppe** oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen, servieren wir Ihnen am Tisch.

Kalt/warmes Hochzeitsbuffet Premium

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet mit 2 Hauptgerichten, den passenden Beilagen und kalten Spezialitäten aus unseren Buffetvorschlägen zusammen (siehe Beispielbuffet Premium).

Zum **Dessert** steht eine Eisvariation, brennend serviert, mit heißen Früchten, Saucen, Toppingbar oder Obstsalat und eine hausgemachte Cremespeise zur Wahl.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen vom Gastgeber), Räuberbuffet und Hochzeitssuppe.

Ein besonderer Überraschungssnack zur Nacht z.B. ofenfrische verschiedene Pizzecken oder original VW-Currywurst in Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette, warme Hot Dogs oder traditionelles „Eier braten“ mit Schinken und Mettwurst oder hausgemachtes Pulled Pork nach Spezialrezept, mit Barbecuesauce, Cole Slow und Burgerbuns oder Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki oder großes Käsebrett mit Früchten und Feigensenf, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette. (Aufpreis je Sorte 3,50 € - 6,50 € pro Person)

Getränke

Softdrinks, Sekt, Weine, Bitburger Bier vom Fass, Benediktiner Weizenbier, alkoholfreies Bier und alkoholfreies Weizenbier. König Ludwig Dunkel Mackenstedter Liköre, Korn, Ouzo, Obstler, Malteser, Jägermeister, Whisky, Havanna Club, Premium Wodka, Ramazotti, Gin, Berliner Luft, Kaffee und Tee. Extra berechnet werden Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino u.s.w.

Preis ab 100 Erw. 107,90 €

Preis ab 80 Erw. 111,90 €

Preis ab 50 Erw. 114,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

Die Hochzeitspauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

Bis 90 Personen/ ½ Std. 150,00 € inkl. aller Getränke

ab 91 Personen/ ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr beendet sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Ein Buffet-Beispiel finden Sie auf der nächsten Seite.

Buffet-Beispiel zur Pauschale „Premium“

Traditionelle Nienhofer Hochzeitssuppe
oder
eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen, die wir Ihnen am Tisch servieren.

Warmes Buffet

sehr zarte argentinische Rinderhüfte, in Niedertemperatur rosa gebraten,
mit kräftiger Portweinsauce und hausgemachter Bärlauchbutter;
zartes Hähnchenbrustfilet im milden Sweet-Cilli-Schmand gebacken,
mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander,
knusprige Krokette, Kartoffelgratin mit frischem Parmesan gratiniert
und Butter-Wildreis,
Broccoliröschen mit Sesambutter, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln, Honig-Ingwer-Möhrrchen.

Kaltes Buffet und warmes Fingerfood

Norwegischer Räucher- und hausgebeizter Gravedlachs, frische Lachsforelle aus der
Heideräucherei, Scampi-Spieße mit Aioli,
Scheiben von der Wraproulade mit Pute, Sprossen und Mangocreme,
Scheiben von der Wraproulade mit med. Grillgemüse und Feta gefüllt, (vegeta.)
große Auswahl hausgemachte ital. Antipasti, (vegeta. und vegan)
Blattsalate mit Apfelvinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Gorgonzola, (vegeta.)
Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette, (vegeta.)
Schweinefilet-Carpaccio mit orientalischem Schmand und
Kräuterroastbeef mit Remoulade
sommerliche Früchteauswahl, (vegan)
Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf (vegeta.)
Brotsinfonie, Baguette und Ciabattauswahl, Buttervariationen (vegeta.)
warmes Fingerfood: Nudelsticks „Teriyaki“ (vegan),
gebackene Mozzarellasticks mit Preiselbeeren, (vegeta.)
kl. Knusperhappen vom Landhuhn mit Sweet-Chilli-Dip.

Dessert

Vanille-Eis mit warmen Cassis-Heidelbeeren oder warmer weißer
Schokoladensauce,
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Erdbeerpüree.

Weine

feinfruchtiger Grauburgunder, frisch und leicht, halbtrocken
„Fausto“, Dornfelder von unserem Hauswinzer Michel, herzhafter Geschmack,
halbtrocken

Zur Nacht

Kaffee, Kuchen und Hochzeitstorte,
Räuberbuffet

Dieses Buffet soll ein Beispiel sein, natürlich sind auch viele andere Essenswünsche
an kalten und warmen Speisen möglich.
Gasthaus Duda - Ihr Hochzeitsspezialist

Hochzeitspauschale „Classic“

Ausführliche Planung, Beratung und Besprechung Ihrer Hochzeitsfeier, mit Menü- und Weinempfehlungen, Beratung bei der Tischdekoration und Sitzplanung.

Empfang im Garten oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch natürlich möglich (siehe Sonderliste).

Sie stellen sich Ihr **Wunsch-Menü** aus unseren umfangreichen Menüvorschlägen zusammen. Klassisch am Tisch serviert (im Wert bis 30,00 € pro Pers). Ein höherer Menüpreis wird auf den Pauschalpreis addiert.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen vom Gastgeber), internationale Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf, mediterrane Schinken- und Wurstspezialitäten, Eierhälften mit Remouladensauce, Mettschwein im Zwiebelbett, Baguette und Brotauswahl, Butter

oder

internationale Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf, hochwertige Brot- und Baguetteauswahl, verschiedene Buttervariationen **und** original VW-Currywurst in Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette **oder** warme Hot Dogs mit versch. Toppings **oder** hausgemachtes Pulled Pork nach Spezialrezept, mit Barbecuesauce, Cole Slow und Burgerbuns **oder** Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki (Aufpreis je Sorte 3,50 € - 6,50 € pro Person).

Getränke

Softdrinks, Sekt, Weine, Bitburger Bier vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und alkoholfreies Weizenbier. Mackenstedter Liköre, Korn, Ouzo, Obstler, Malteser, Jägermeister, Whisky, Ramazotti, Havanna Club, Premium Wodka, Berliner Luft, Gin, Kaffee und Tee. Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 105,90 €

Preis ab 80 Erw. 109,90 €

Preis ab 50 Erw. 112,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

Die Hochzeitspauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden. Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

Bis 90 Personen/ ½ Std. 150,00 € inkl. aller Getränke

ab 91 Personen/ ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr beendet sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot, welches sich an der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2022.

Hochzeits- und Geburtstagspauschale „Barbecue“

Empfang im Garten oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Ofenfrisches Fingerfood Gebäck. Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch natürlich möglich (siehe Sonderliste).

Speisen:

mediterrane **Vorspeisen** und frische Sommersalate mit ofenfrischem Ciabatta und Focaccia.

Barbecue mit besonderen und hochwertigen Fleischspezialitäten, gegrillte Scampi mit Sesam-Miso-Majo, norwegisches Lachsfilet mit Limetten im Buchenspan gerollt, herrlich aromatische ital. Salsiccia und heimische Käsegriller von Fleischerei Bock und Schultze. Dazu knackiges Pfannengemüse und Knoblauch-Fenchel mit geschmolzenen Marshmallows. Barbecue Dips und -Saucen

Zum **Dessert** Vanille-Eis mit gegrillter Ananas, Banane und Schokoladenbrunnen.

Mitternachtssnack

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen vom Gastgeber), schöne Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf, Holsteiner Katenschinken und ital. Landschinken mit Rucola, ofenfrisches Bauernbrot mit Fassbutter.

Getränke

Softdrinks, Sekt, Weine, Bitburger Bier vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und alkoholfreies Weizenbier. Mackenstedter Liköre, Korn, Ouzo, Obstler, Malteser, Jägermeister, Whisky, Ramazotti, Havanna Club, Premium Wodka, Berliner Luft, Gin, Kaffee und Tee. Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

Preis ab 100 Erw. 108,90 €

Preis ab 80 Erw. 111,90 €

Preis ab 50 Erw. 115,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

Die Hochzeitspauschalveranstaltungen gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

Bis 90 Personen, ½ Std. 150,00 € inkl. aller Getränke

ab 91 Personen, ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr beendet sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot, welches sich an der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2022.

In allen Pauschalen sind enthalten:

Runde Tisch (9 - 11 Personen pro Tisch) oder klassische Tafeln an langen Tischen, Tischdecken, auf Wunsch verschieden farbige Organzastoffe, Duni Klassik Servietten oder weiße Stoffservietten, 4 verschiedene Kerzenleuchter zur Wahl mit Kerzen, Saalmiete, Benutzung der Fototribüne, Benutzung der Sommer-Lounge, Bühne für DJ oder Band (bis 4 Pers.), Holz-Staffelei für Tischkarten, Benutzung der traumhaften Fotolocation für Paarfotos in unmittelbarer Nähe zum Gasthaus Duda.

Ihre Sonderwunsch Liste

Dekorationen

	pro Person
Stuhlhussen in Weiß mit weißer Schleife inkl. Aufziehen, Abziehen und Reinigung	4,50 €
Sonder-Servietten: Duni-Sonderservietten, weiße Stoffservietten in Kombination mit farbiger Serviette	0,50 €
Roter Teppich 25m lang	80,00 €
Außentrauung mit Rosen-Altar und weißer Bestuhlung -bis 60 Personen	350,00 €
-ab 61 Personen ab	450,00 €
Zusatzraum im Haus für Kinderbetreuung (nach Absprache)	250,00 €

Getränke

	pro Person
- Ramazotti Rosato, die einzigartige Kombination aus Hibiskus- und Orangenblüten mit Prosecco, auf Eis und mit Basilikum	2,00 €
- Ramazotti Rosato Bella, Rosato mit Schweppes Russian Wild Berry auf Eis mit Zitrone	2,00 €
- Sekt mit fruchtigem Fragoli aufgefüllt, ital. Likör mit Walderdbeeren	1,50 €
Orangensaft gemixt mit Likör 43er auf Eis	1,50 €
- „Italien Tea“, alkoholfreier, fruchtiger Ice Tea auf Eis mit Basilikum und Limette	1,00 €
- Lillet „Wild Berry“, der trendige französische Aperitifgenuss, frisch, fruchtig und leicht mit Himbeere garniert	2,90 €
- Aperol Sprizz auf Eis mit Orange	2,00 €
- Hugo auf Eis mit frischer Minze	2,00 €
- Energiedrinks	0,80 €
- Andere Biersorten vom Fass	1,00 €

Speisen zum Empfang

	pro Person
Kleines Kaffee- und Kuchenbuffet	3,50–5,50€
Mini-Laugengepäck	1,80 €
Pikante warme, kleine Blätterteigteilchen	2,80 €
Ofenfrische knusprige Flammkuchen-Ecken	3,30 €
Ofenfrische „Elsässer Knusperschleifen“, verschiedene Sorten	2,50 €

Sonstiges

Aufbau der Polterecke (ohne Entsorgung des Poltergeschirrs)	65,00 €
Bühnenaufbau für Band 5 -8 Musiker	60,00 €

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 202.

Ihr Gasthaus Duda

29364 Nienhof, Dorfstraße 23

Tel.:05082/692 www.gasthaus-duda.de/www info@gasthaus-duda.de