

Hochzeit

im bootshaus





Liebes Brautpaar,

Ihre Hochzeit soll ein Tag sein, an den Sie sich für den Rest Ihres Lebens mit einem glücklichen Lächeln erinnern!

Für Ihr Fest im Kreise Ihrer Liebsten bildet das einzigartige Ambiente des unmittelbar am Neckar gelegenen bootshauses den perfekten Rahmen. Egal, wie viele Gäste Sie einladen möchten, bei uns gibt es die passenden Räumlichkeiten. Besondere Highlights sind der große Jugendstilsaal und die weitläufige Sonnenterrasse mit regensicherer Markise und Neckarblick.

Damit Sie sich an Ihrem großen Tag ganz besonders wohlfühlen, hat das bootshaus drei Varianten zur Auswahl, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen, kulinarischen und sinnlichen Erlebnis machen. Angefangen von den edlen Stuhlhussen über das Fingerfood zum Empfang, vielfältiges Käsebrett um Mitternacht oder den Cocktails; egal, ob Sie ein Menü oder ein Buffet wünschen: Wir kümmern uns von Anfang an um alles rund um Ihre Feier, damit Sie Ihr Fest ebenso entspannt genießen können wie Ihre Gäste – unser Ziel ist, dass Sie wunschlos glücklich sind!

Das bootshaus Eventteam freut sich auf Sie!



Ihr direkter Kontakt:

event@bootshaus.net
0621-3247767

LEONIE KÜHNLE
Event- und Büroleiterin

Unsere Hochzeitspauschalen

Egal, für welche der drei Hochzeitspauschalen Sie sich entscheiden:
Jede Einzelne ist ein Erlebnis für alle Sinne!

Hochzeitspauschale I:

Getränke zum Empfang

3-Gang-Menü
oder
Buffet

Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke
Säfte/Saftschorlen
Mineralwasser
Welde-Bier
Secco
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung
Beratung und Betreuung

Hochzeitspauschale II:

Getränke zum Empfang

+

Fingerfood zum Empfang

3-Gang-Menü
oder
Buffet

+

Mitternachtssnack

Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke
Säfte/Saftschorlen
Mineralwasser
Welde-Bier
Secco
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung
Beratung und Betreuung

Hochzeitspauschale III:

Getränke zum Empfang
Fingerfood zum Empfang

3-Gang-Menü
oder
Buffet
Mitternachtssnack

Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke
Säfte/Saftschorlen
Mineralwasser
Welde-Bier
Secco
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

+

Cocktails/Longdrinks für 6 Stunden

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung
Beratung und Betreuung

+

Stuhlhussen

- ✓ Ausführliche Beratung und Besprechung Ihres ganz individuellen Tages durch unser Eventteam
- ✓ Pauschaldauer: Gültig für **10 Stunden** Wohlfühlatmosphäre (z.B. 17.00- 03.00 Uhr). Die Uhrzeit bestimmen Sie.
- ✓ Keine versteckten Kosten oder Zusatzkosten für Mobiliar (Ausnahme bei exklusiver Buchung).
- ✓ Kinder unter 6 Jahren sind frei. Kinder und Jugendliche von 6 – 15 Jahren feiern zum halben Preis.
- ✓ Die Pauschalpreise gelten ab 45 Erwachsenen im Saal und 10 Erwachsenen im Wintergarten.



Aperitif

Sie beginnen Ihr Hochzeitsfest mit einem sommerlichen Aperitif – bei gutem Wetter gerne auch unter freiem Himmel.

Fingerfood zum Empfang

Ganz nach Wunsch reichen wir Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Häppchen zum Aperitif:

Hochzeitspauschale II + III:

- ✓ **Tomaten-Basilikum Bruschetti (vegan)**
- ✓ **Flammkuchenstreifen „klassisch“ und vegetarisch**
- ✓ **Pulled Beef Sliders**

Mini-Burger mit gezupftem Rindfleisch, Asia BBQ Sauce im Brioche Bun

Hochzeitstorte

Der besondere Vorteil für Sie: Das Auftragen und Servieren Ihrer Hochzeitstorte (am Abend zum Dessertbuffet bzw. als Mitternachtssnack) ist in allen drei Hochzeitspauschalen inbegriffen. Gerne empfehlen wir Ihnen Konditoren unseres Vertrauens, die Ihre süßen Träume professionell umsetzen.

Kuchen

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen. Gegen eine geringe Servicepauschale richten wir die süßen Leckereien auf einem separaten Kuchenbuffet für Sie und Ihre Gäste an. Sie können auch ausgewählte Kuchen und Torten bei einem Konditor Ihrer Wahl bestellen.



Menü/Buffer

Je nachdem, für welches Arrangement Sie sich entscheiden, sind folgende Speisen enthalten:

Hochzeitspauschale I: 3-Gang-Menü oder Buffet

Hochzeitspauschale II: 3-Gang-Menü oder Buffet

Hochzeitspauschale III: 3-Gang-Menü oder Buffet

Passend zu den Pauschalen finden Sie auf den nächsten Seiten unsere Menü- und Buffetvorschläge.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch eine Kombination aus Menü und Buffet. So können wir Ihnen z.B. Vorspeise und/oder Suppe an den Platz servieren und die Hauptgänge und Desserts am Buffet anrichten lassen.

Mitternachtssnack

Hochzeitspauschale I: optional zubuchbar

Hochzeitspauschale II + III:

- ✓ **7-fach sortiertes Käsebrett**
von französischen Rohmilchkäsen mit Trauben, Walnusskernen, Feigensenf
und Brotauswahl von Tan's Brotboutique

Hochzeitspauschale I

** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:

oder

Saisonale Suppe

oder

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und JulienneGemüse

Saltimbocca von der Hähnchenbrust – kleine Hähnchenschnitzel mit italienischem Landschinken und Salbei in Marsalasauce

Ricotta-Tortellini mit geschwenktem Blattspinat in Frischkäse-Basilikumsauce

Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud

Cremiges Tomatenrisotto mit Grana Padano

Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

Panna Cotta mit frischem Erdbeerpüree

Hochzeitspauschale II

Fingerfood zum Empfang

** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:

oder

Saisonale Suppe

Rosa gebratene Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Naturjus und Schnittlauchsauce

Lachsmedaillons in leichter Paprikarahmsauce

Tagliatelle mit leichter Steinpilz-Trüffelsauce

Gemüseragout aus Karotten, Kohlrabi, grünen Spargelspitzen und Blattspinat in leichtem Kräuterbuttersud

Knuspriger Kartoffelgratin mit Bergkäse

Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und JulienneGemüse

Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

Mitternachtssnack

7-fach sortiertes Käsebrett

Hochzeitspauschale III

Fingerfood zum Empfang

** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:

oder

Saisonale Suppe

Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) mit klassischer Rotweinsauce
Ragout von Edelfischen, Krustentieren und Muscheln mit Gemüsestreifen
in aromatischem Bouillabaisse

Gnocchi mit gebratenen Brokkoli, französischem Ziegenkäse-Crumble
in fruchtiger Sauce Pomodoro

Ligurisches Schmorgemüse aus Zucchini, Aubergine, Zwiebel und bunter Paprika fein gewürzt
mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Kleine, gebratene Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin

Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler belgischer Kuvertüre

Topfenstrudel mit Puderzucker und Aprikosenragout

Mitternachtssnack

7-fach sortiertes Käsebrett

**** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches:**

Kommen Sie entspannt miteinander ins Gespräch und probieren sich gemeinsam durch verschiedene Leckereien:

Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blatt Petersilie

Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique



Hochzeitspauschale I:

** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches

oder

Vitello Tonnato – rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, gehobelem Parmesan und Kapern

oder

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

Saltimbocca von der Hähnchenbrust – kleine Hähnchenschnitzel mit italienischem Landschinken und Salbei, in Marsalasauce, mit grünem gedämpftem Gemüse und cremigem Tomatenrisotto

Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

Hochzeitspauschale II:

** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches

oder

Melanzane e Hummus – gegrillte Auberginenscheiben auf cremigem Hummus mit Granatapfelkernen, Rucola, altem Balsamicoessig und Parmigiano Reggiano

oder

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Naturjus, Schnittlauchsauce, Apfelkren, Cremespinat und Röstkartoffeln

Mousse au Chocolat von heller und dunkler belgischer Kuvertüre mit Beeren und Knusperhippenröllchen

+

Fingerfood zum Empfang und Mitternachtssnack

Hochzeitspauschale III:

** „Geselliges Essen“ – Platten in der Mitte des Tisches

oder

Ceviche – roh mariniertes Wolfsbarschfilet mit Meersalz, Limette, Chili und Koriander an knusprigem Mais, cremiger Avocado, Pink Shallots und Süßkartoffel

oder

Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

Rosa gebratene Tranche vom Premium Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke mit klassischer Rotweinsauce, grünem Spargel, gegrillten Kräuterseitlingen und cremig-schmelzendem Kartoffelgratin

Hausgemachtes Topfenmousse mit Madagaskar-Vanille und erfrischendem Erdbeer-Rhabarberragout mit Honighippe und marokkanischer Minze

+

Fingerfood zum Empfang und Mitternachtssnack

Kosten- und Planungssicherheit:

Wir unterstützen Sie bei der gesamten Planung

1 Preis – 10 Stunden ausgelassen feiern

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation von Hotelzimmern in der Nähe, Hochzeitstorte, Feuerwerk und weiteren Ideen behilflich. Profitieren Sie von unseren hervorragenden Kontakten und Sonderkonditionen.

Seit der Gründung im Jahr 2001 feiern Paare aus der gesamten Region ihre Hochzeit im bootshaus. Ob es der Neckarblick von der überdachten Sonnenterrasse, die schmackhaften Kreationen unserer Küche oder der freundliche Service unserer Mitarbeiter ist – wenn Sie bei uns feiern, wird Ihre Hochzeit zu dem, was sich jedes Paar wünscht: zum schönsten Tag in Ihrem Leben!

Hochzeitpauschale I: € 135,00 pro Person

Hochzeitpauschale II: € 160,00 pro Person

Hochzeitpauschale III: € 190,00 pro Person

Weine

Wir empfehlen Ihnen, eine Weinauswahl passend zu Ihrem Menü/Buffer zu treffen.

Die den Pauschalen zugeordneten Weine finden Sie in der Übersicht am Ende der Broschüre – natürlich steht Ihnen darüber hinaus unser gesamtes Sortiment zur Verfügung. Probieren Sie unsere Weine, wir beraten Sie gerne!

Alkoholfreie Getränke und Bier

In allen drei Pauschalen sind folgende Getränke inklusive:

- ✓ Mineralwasser, classic und still
- ✓ Welde N°1 Premium Pils (auch alkoholfrei)
- ✓ Welde Hefeweizen (auch alkoholfrei)
- ✓ Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Pepsi Light, Spezi, Mirinda, 7Up
- ✓ Kaffee & Tee

Spirituosen

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen auf Wunsch auch Spirituosen. Diese sind in den Pauschalen nicht enthalten.

Alternativ können Sie Ihre eigenen Spirituosen gegen ein Korkgeld mitbringen.

Cocktails und Longdrinks

Ein Vorteil für Sie: In der Pauschale III sind Cocktails und Longdrinks über einen Zeitraum von 6 Stunden nach dem Essen bereits inbegriffen.

Für Pauschale I und II haben Sie die Möglichkeit, Cocktails und Longdrinks nach Verzehr abrechnen zu lassen oder Sie buchen eine Cocktailpauschale dazu (6 Stunden € 30,00 pro Person - z.B. 20.00 – 2.00 Uhr).

Tischdekoration

Ihrem Hochzeitsfest angemessen decken wir die Tische weiß ein. Den Blumenschmuck, welcher von einer Floristin speziell angefertigt wird, können Sie selbst auswählen. Menükarten stellen wir Ihnen und Ihren Gästen gerne mit Uhrzeiten bereit. Um das Styling Ihres Festes zu vervollkommen, sind zusätzliche Dekorationselemente wie Silberkerzenleuchter und Stuhlhussen in der Pauschale III bereits enthalten. Diese können Sie bei Pauschale I und II dazu buchen.

Musik

Wir empfehlen Ihnen einen DJ www.hochzeit-dj-deluxe.de oder eine Band – je nach Ihrem Musikgeschmack. Bestimmen Sie selbst Ihre eigenen Musikhighlights – vom Hochzeitsswalzer bis hin zum Disco-Klassiker.

Feuerwerk

Wir empfehlen unseren Partner AW Pyrotechnik, www.aw-pyrotechnik.de / info@aw-pyrotechnik.de

Fotografie

Hier sprechen wir Ihnen gerne eine Empfehlung aus: www.emanuelspiegel.de

Kinderbetreuung

Lassen Sie Ihre kleinen Gäste durch eine ausgebildete Erzieherin betreuen. Fragen Sie uns!

Parkplätze

Rund um das bootshaus sind zahlreiche kostenfreie Parkplätze vorhanden – für das Brautauto reservieren wir natürlich gerne einen Parkplatz unmittelbar vor dem Restaurant.



Geschlossene Gesellschaft?

Eine exklusive Buchung sichert Ihnen das Feiern in entspannter Atmosphäre.

Durch das Verbinden von Jugendstilsaal, Terrasse und Restaurant sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

So haben Sie Platz auch für größere Hochzeitsgesellschaften. Unsere regensichere Markise sichert wetterunabhängigen Freiraum.

Bitte fragen Sie uns nach den Konditionen.

Freie Trauung

Eine freie Trauung im bootshaus bietet viele Vorteile: Trauen und feiern am gleichen Ort.

Damit Sie auch bei der freien Trauung absolute Planungssicherheit genießen können, bieten wir Ihnen folgende Pauschale ab € 990,00 bis 60 Personen:

- ✓ Raum (mit regensicherer Markise auf unserer Terrasse)
- ✓ Altar mit Blumengesteck
- ✓ floraler Reihenschmuck
- ✓ Hussen für die Traustühle mit Dekoschleife und floralem Stuhlschmuck
- ✓ Non-Alcoholic Drink Station vor der Trauung
- ✓ 1,5 Stunden Personalbereitstellung

Übersicht

Leistungen	Auswahl	Pauschale I € 135,00	Pauschale II € 160,00	Pauschale III € 190,00	Aufpreis
Fingerfood zum Empfang	Fingerfood Pauschale II + III		✓	✓	für P I: € 12,00 p.P.
Menü / Buffet	Pauschale I	✓			
	Pauschale II		✓		
	Pauschale III			✓	
Mitternachtssnack	7-fach sortiertes Käsebrett		✓	✓	für P I: € 10,00 p.P.
Getränke zum Empfang	Sundowner Rosé-Secco, Weingut Dietrich, Pfalz	✓	✓	✓	
	Secco Glera, Weingut Dietrich, Pfalz	✓	✓	✓	
	Riesling Winzersekt oder Lillet Berry			✓	
Alkoholfreie Getränke	Mineralwasser classic & still, Säfte, Saftschorlen, Pepsi Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi Light, Spezi	✓	✓	✓	
Welde-Bier	Premium Pils, Hefeweizen auch alkoholfrei	✓	✓	✓	
Secco	Secco Glera, Weingut Dietrich, Pfalz	✓	✓	✓	
Weine	Grauer Burgunder Weingut Dietrich, Pfalz oder Riesling Weingut Mussler, Pfalz	✓	✓	✓	
	Großkarlbacher Osterberg Merlot Weingut Dietrich, Pfalz oder Passivento Rosso Nero d'Avola Winzerei Barone Montalto, Sizilien	✓	✓	✓	
	bootshaus Cuveé weiß Weißburgunder, Chardonnay D.Q. Weingut Dietrich, Pfalz oder Sauvignon Blanc Weingut Mussler, Pfalz			✓	
	bootshaus Cuvée amicitia Cabernet, Spätburgunder, Merlot Weingut Dietrich, Pfalz oder Asio Otus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Weingut MGM Mondo del Vino, Piemont			✓	
Heißgetränke	Kaffee- und Teespezialitäten	✓	✓	✓	

Leistungen	Auswahl	Pauschale I € 135,00	Pauschale II € 160,00	Pauschale III € 190,00	Aufpreis
Cocktails und Longdrinks (für 6 Stunden: z.B. 21:00 - 03:00 Uhr)	z.B. Aperol Spritz, Caipirinha, Cuba Libre, Bombay Sapphire Gin Tonic, Lillet Berry, Whiskey Sour, Cosmopolitan, alkoholfrei: Ipanema, Paradiso			✓	für P I und P II: € 30,00 für 6 Stunden – 5 verschiedene Cocktails/ Longdrinks
Spirituosen					€ 25,00 Korkgeld pro selbst mitgebrachter Flasche 0,75l
Dekorations-equipment	Silberkerzenleuchter 1-armig			✓	für P I und P II: € 4,00 pro Stück
	Silberkerzenleuchter 5-armig				€ 25,00 pro Stück
	Stuhlhussen			✓	für P I und P II: € 8,50 pro Stück
Technik	Leinwand, Beamer, Mikro		✓	✓	für P I: auf Anfrage
Modernes Bose-Soundsystem		✓	✓	✓	
atmosphärische LED-Beleuchtung		✓	✓	✓	
Menükarten		✓	✓	✓	
Blumenschmuck		✓	✓	✓	
Personalbereitstellung		✓	✓	✓	
Raummiete		✓	✓	✓	
Tischwäsche		✓	✓	✓	
Bestuhlung		✓	✓	✓	

Zusatzleistungen

Freie Trauung	Details siehe vorherige Seite				ab € 990,00 bis 60 Vollzahler
Equipment von extern (event4me)	z.B. 5-armige Silberkerzenleuchter, Brauttisch, etc.				Preis auf Anfrage
Kinderbetreuung					€ 35,00 pro Stunde
DJ-Buchung	Hochzeit DJ Deluxe				Preis auf Anfrage
Bandvermittlung					Preis auf Anfrage
Fotografenvermittlung	Emanuel Spiegel				Preis auf Anfrage
Feuerwerk	AW Pyrotechnik				Preis auf Anfrage

LILLET®
Maison fondée en 1872

Für Ihren perfekten Empfang!



LILLET
Maison fondée en 1872
LABORATED IN FRANCE
SERVIR TRÈS FRAIS
Lillet's blanc de blanc
Frankreich (Grandprieur)

LILLET.DE
genuss-mit-verantwortung.de

Hochzeitsfotograf Emanuel Spiegel



Ernst-Ludwig-Kirchner-Str.20
67227 Frankenthal
www.emanuelspiegel.de
info@emanuelspiegel.de
Tel: 06233 / 30 36 99 3
Mobil: 0179 / 238 43 89



Treibhaus
Inhaberin Claudia Endres

BOUQUETERIE BLUMEN UND PFLANZEN



Seckenheimerstr. 140 • 68165 Mannheim • Tel: 0621-44 23 81



Wir dekorieren Ihre Hochzeit ganz nach Ihrer Vorstellung

Mustertisch-Besprechung in unserem Show-Room. Termine nach Vereinbarung
Wir würden uns freuen Ihnen bei der Planung und Durchführung ihres Event's behilflich zu sein und freuen uns jetzt schon auf ihren Anruf.

event4me Eugen Rüb
Gotenstraße 3-5
68259 Mannheim

Tel. 0621 - 4254293
Mobil 01525 - 3983271
Mail event4me@event4me.de




Ein **DJ** für Ihre Hochzeit

HOCHZEIT DJ DELUXE

Mehr Infos Boschstr. 18 67346 Speyer www.hochzeit-dj-deluxe.de Tel: 06232-8778708 Mob.: 015253823337

AW PYROTECHNIK
bezaubernd stilvoll einzigartig

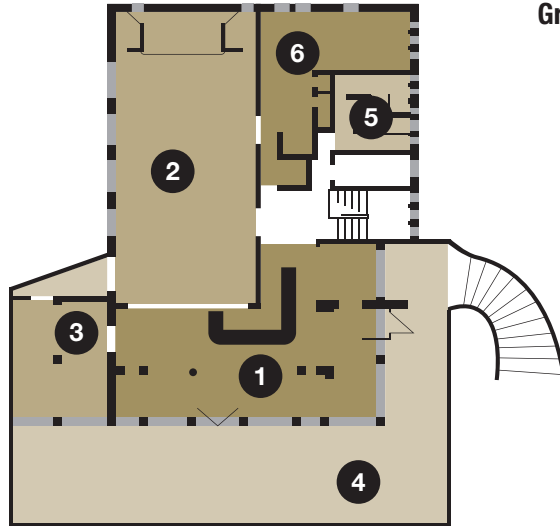
Ganzjährig sorgen wir für Highlights auf Ihren Feiern und Festen!

www.aw-pyrotechnik.de • info@aw-pyrotechnik.de



Grundriss und Ausstattung

- 1 Restaurant
- 2 Saal
- 3 Wintergarten
- 4 Terrasse (überdacht)
- 5 WC
- 6 Küche/Personal



Wintergarten

Lage:	1. Obergeschoss mit Neckarblick und Zugang zur überdachten Terrasse
Nutzfläche:	54 qm ²
Bestuhlung (maximal):	Tafeln/Blöcke: 40 Personen
Technisches Equipment:	Steckdosen: 5 Steckdosen 230V Licht: dimmbar Bose Soundsystem
Raummaße:	Höhe: 3,00 m - Länge: 8,45 m - Breite: 6,45 m

Durch das Verbinden unserer Räumlichkeiten haben Sie Platz für größere Gesellschaften.

Jugendstilsaal

Lage:	1. Obergeschoss, angrenzend an das Restaurant
Nutzfläche:	175 m ²
Bestuhlung (maximal):	Blöcke: 140 Personen
Technisches Equipment:	Licht: dimmbar, LED-Beleuchtung farblich einstellbar, fest installierter Full-HD Beamer und motorisierte Leinwand (4x3m) über der Bühne, 1 Discokugel, 2 Kronleuchter, komplett verdunkelbare Fenster Ton: Modernes Bose-Soundsystem, separater Regieraum, 2 kabellose Handmikrofone Strom: Bühne: 13 Steckdosen 230V, einzeln gesichert, Starkstromanschluss 1x 16 A, weitere 16 A über Zuleitung
Raummaße:	Höhe: 4,28 m - Länge: 17,80 m - Breite: 9,75 m
Bühne:	Höhe: 3,00 m - Länge: 5,00 m - Tiefe: 3,00 m



bootshaus

KUL Gastro GmbH
Hans-Reschke-Ufer 3
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

info@bootshaus.net
www.bootshaus.net

