



Party-Service
seit 1987



immer wieder gerne 🌶️ 🌽 🌶️

In ein paar Schritten zu einem gelungenen Fest

Kontakt:

Sie können uns Ihre Wünsche über folgende Wege mitteilen:

per Email info@sarter.de
per Fax 0228 636 200
per Telefon 0228 636 268

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen persönlichen Gesprächstermin in unserem Büro auf der Reuter Straße 19 Termine nach Vereinbarung.

Auswahl:

Wir beraten und unterstützen Sie selbstverständlich bei der Zusammenstellung Ihres Buffets. Sie suchen etwas, was nicht in unserem Angebot steht? Dann scheuen Sie sich nicht, uns danach zu fragen. Auch hier stehen wir Ihnen hilfreich zur Seite.

Kalkulation:

Sie wissen nicht wie viel Sie brauchen? Dann verlassen Sie sich einfach auf unsere jahrelange Erfahrung. Mit ein paar Informationen über Anlass, Personenzahl, Dauer des Festes und Vorlieben, kalkulieren wir Ihnen ein reichhaltiges Buffet.

Angebot:

Sobald wir Ihre Wünsche erhalten haben, erstellen wir Ihnen umgehend, ein unverbindliches Angebot.

Bestellung:

Wenn unser Angebot Ihren Wünschen entspricht, bestätigen Sie dieses bitte. Teilen Sie uns auch mit, wenn Sie spezielle Wünsche zur Anlieferung haben.

Bezahlen:

Ihre Rechnung erhalten Sie bei Lieferung und können diese Bar oder per Überweisung begleichen.

Änderungen:

Selbst bei einem bestätigtem Auftrag, können Sie noch zwei Wochen vor Ihrem Fest oder Veranstaltung, die Anzahl der Personen ändern.

S YMPATISCH

A NDERS

R AFFINIERT

T RANSPARENT

E NGAGIERT

R EGIONAL



Wir bieten Ihnen von hochwertigen Buffets und kreativem Fingerfood, über Grillfeste, Firmenfeiern und kleinen Familienfesten, den kompletten Service.

Für Ihre Veranstaltung kreieren wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot aus hochwertigen Produkten. Wir kooperieren ausschließlich mit renommierten Anbietern und überzeugen mit erstklassiger Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis.

Von den ersten Planungsschritten bis zum gelungenen Abschluss Ihres Events, stehen wir Ihnen als kompetenter Ansprechpartner zu Verfügung.

Unsere Philosophie ist es, Sie zu begeistern

Einen kleinen Vorgeschmack auf unsere kulinarische Vielfalt erhalten Sie auf den folgenden Seiten. Bei Fragen, Wünschen, Ideen oder Anregungen, können Sie uns gerne ansprechen.



*Ihre Jacqueline Ben Tahar
und das Team vom Sarter Partyservice*

Finger Food

Ob Privat oder Geschäftlich, bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an leckeren Kleinigkeiten. Serviert als Flying Finger Food oder aufgebaut als Buffet.

Zu einem Sektempfang empfehlen wir 3-4 Häppchen pro Person.
Als Snack oder kombiniert mit anderen Speisen 5-8 Häppchen pro Person.
Wenn es ausschließlich Finger Food geben soll, empfehlen wir zum Satt werden 9-12 Häppchen pro Person.

Aus dem Gläschen:

- heißgeräucherte Lachspraline auf Apfel Fenchel Salat
- Cous Cous Salat mit Gemüse und Kichererbsen
- Antipasti (verschiedene marinierte Gemüse)
- Entenbrust Tranchen auf Waldorfsalat
- Lachsrollchen auf Ratatouille Salat
- Scampi auf Linsensalat



Rustikal:

- Käsewürfel (mit Obst und Gemüse)
- kleine Frikadellen (Sarter´s Originale)
- kleine Schnitzel (vom Schwein oder Pute)
- Mini Halve Hahn (Röggelchen mit Gouda und Zwiebeln)
- getrocknete Pflaumen, Aprikosen oder Datteln im Speckmantel
- Pumpnickeltaler mit Mett, Blutwurst oder Räucherforelle
- Mini Laugengebäck mit Radischenfrischkäse



Mit italienischer Note:

- Tomate - Mozzarella Spieße
- Mango - Mozzarella Spieße
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Pumpnickeltaler mit Rucolafrischkäse und Scampi
- Mini Pizza (Salami, Schinken, Spinat oder Tomaten & Basilikum Pesto)

Weitere Finger Food Kreationen:

- Mürbteigtörtchen mit Lachstatar
- Schweine oder Hähnchen Medaillons mit Obst garniert
- Hähnchen Nuggets mit Ananas und Käse überbacken
- Blätterteigvariationen mit Tomate, Spinat oder Käse/Schinken Füllung
- verschiedene Mini Hähnchenspieße
- Mini Quiche mit Paprika, Spinat, Lauch & Speck oder Räucherlachs

Tramezzini Röllchen gefüllt mit:

- Honig Frischkäse, Feige und Pute
- Thunfischcreme
- Italienische Tapenade
- Rucolafrischkäse mit Bresaola



Pumpnickel Carré mit:

- Pastinaken Mousse mit violetten Kartoffeln
- Räucherforellenmousse mit Brunnenkresse
- Süßkartoffelmousse mit Hirtenkäsestreuseln
- Iberico Paprikamousse
- Tomatenmousse und Pute



Schlemmerecke mit:

- Räucherlachs, Frischkäse und Salat
- Rucola, Pesto und Parmaschinken
- Anti Pasti Gemüse

Süße Kleinigkeiten:

- verschiedene Mini Plunder
- Mini Blechkuchen (verschiedene Sorten)
- Dessertgläschen (verschiedene Sorten)
- Petit Fours

Buffet Arrangements

Finger Food Buffet „Der Klassiker“ - 10 Häppchen pro Person

- Kleine Hähnchenspieße verschiedene Sorten
- Mini Laugengebäck mit Radischenfrischkäse
- Mini Quiche verschiedene Sorten
- Schlemmer Ecke mit Frischkäse, Salat und Räucherlachs
- Tomate Mozzarella Spieße
- Tramezzino Röllchen mit Honig-Feigen Creme und Putenwürfel
- Tramezzino Röllchen mit Rucola und Bresaola
- Blätterteigvariationen verschiedene Sorten
- Kleine Frikadellen
- kleine Putenschnitzel

Finger Food Buffet Rustikal - 10 Häppchen pro Person

- 2 Stück Käsewürfel mit Obst und Gemüse dekoriert
- Pumpnickeltaler mit Blutwurst und Apfelscheibe
- Pumpnickeltaler mit Mett und Zwiebeln
- Mini Laugengebäck mit Radischenfrischkäse
- Mini Halve Hahn mit Paprika und Zwiebeln
- Kleine Schweineschnitzel
- Blätterteigvariationen mit Spinat, Tomate und Käse/Schinken
- Hähnchennuggets mit Ananas und Käse überbacken
- Kleine Frikadellen

Finger Food Buffet - 8 Häppchen pro Person

- Melonenhäppchen mit Parma Schinken
- Mango-Mozarella Spieße mit rotem Pfeffer
- Pumpnickel Carreé mit Iberico und Paprikamousse
- Pumpnickel Carreé mit Räucherforellenmousse
- Herzhafte Gläschen mit Lachsrollchen auf Ratatouille Salat
- Süße Gläschen mit verschiedenen Füllungen
- Schlemmerecke mit luftgetrocknetem Schinken Rucola und Pesto
- Antipasti im Glas



Snacks

1/2 belegte Weizen- oder Körner Brötchen

- mit verschiedenem Aufschnitt und Käse
- mit Räucherlachs oder Räucherforelle
- mit Tomate-Mozzarella oder Anti Pasti Gemüse

1/2 oder ganze belegte Cocktailbrötchen

- mit verschiedenem Aufschnitt und Käse

Baguette Schnittchen

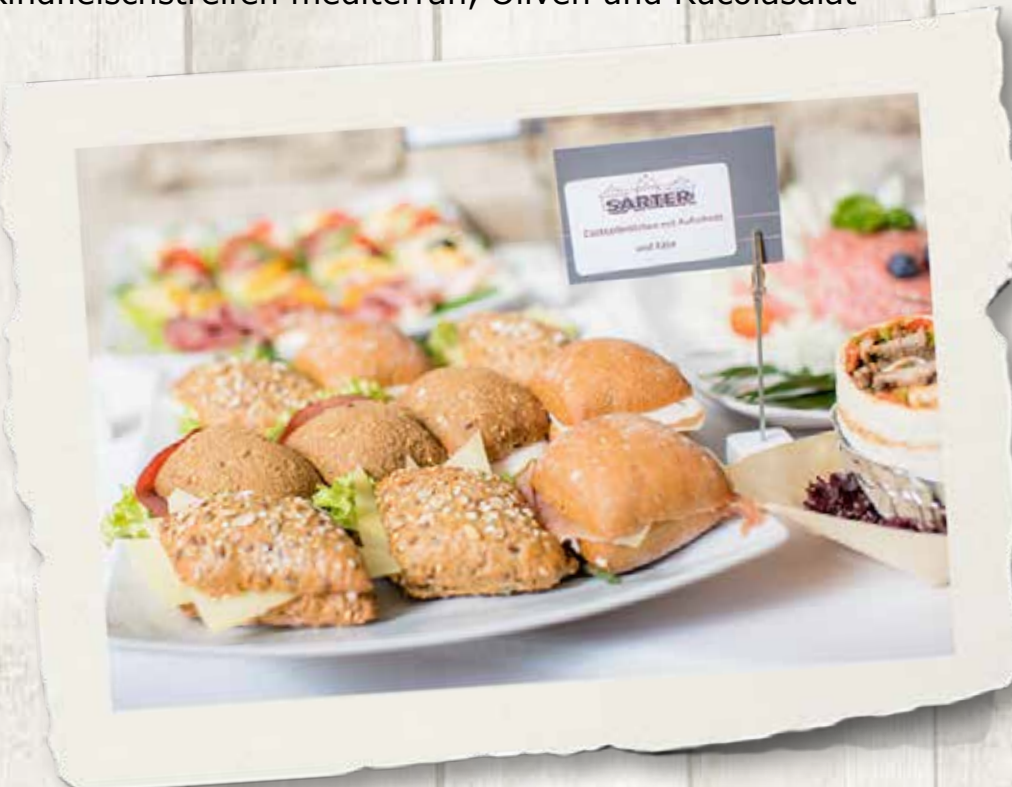
- mit verschiedenem Aufschnitt und Käse
- mit Räucherlachs oder Räucherforelle
- mit Tomate-Mozzarella oder Anti Pasti Gemüse

Bagels belegt

- mit Räucherlachs, Frischkäse und Salat
- mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Pesto
- mit Wachholderschinken, Gouda, Frischkäse und Salat
- mit Putenbrust, Kräuterfrischkäse und Salat

Gefüllte Mini Wraps aus dem Holzschiffchen

- mit Hähnchenbrust, Curry Dip, Ananas und Romanasalat
- mit Anti Pasti Gemüse, Pesto und Rucola
- mit Thunfischcreme, Gurke, Paprika und Romanasalat
- mit Rindfleischstreifen mediterran, Oliven und Rucolasalat



Vorspeisen

Vorspeisen mit Fleisch & Fisch:

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, Scampis und heißgeräucherten Lachspralinen
- Braten-Schinken Platte, verschiedene Braten & Schinken nach Wahl
- Marinierte junge Bundmöhren mit Knoblauch und Parmaschinken
- Bresaola (magerer Rinderschinken mit Rucola und Parmesan)
- Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Rostbeef Platte (rosa gebraten und kalt aufgeschnitten)
- Vitello von der Pute mit hausgemachtem Pesto
- Mettigel mit Zwiebeln



vegetarische Vorspeisen Platten:

- Käsecarpaccio (hauchdünn geschnittener Greyerzer Käse), mit Knoblauch/Kräuter Pesto
- Mango Mozzarella mit rotem Pfeffer und Crema di Balsamico
- marinierter grüner Spargel in weißer Balsamico Vinaigrette
- Antipasti (verschiedene marinierte Gemüsesorten)
- Rohkostplatte mit zwei verschiedenen Dips
- Tomate Mozzarella mit Crema di Balsamico



Salate aus eigener Herstellung

Kartoffelsalat

klassisch mit Mayonnaise, Gurken und Ei

Tiroler Kartoffelsalat

mit Zwiebeln und Speck

Rotkohlsalat

mit Essig/Öl und Walnüssen

Fusili-Pesto Salat

mit Tomaten und Mozzarella

Puten Bombay Salat

mit Curry und Obst

Matjessalat

klassisch mit Zwiebeln und Äpfeln

Linsensalat

mit Gemüse

Geflügelsalat

mit Mandarinen und Champignons

Rindfleischsalat

mit Preiselbeeren, Gewürzgurken und Paprika

Bauernsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse

Nudelsalat

klassisch mit Mayonaise, Erbsen und Fleischwurst

Krabben Cocktail

klassisch

Schweizer Wurstsalat

mit Essig/Öl

Krautsalat

klassisch

Ital. Nudelsalat

mit Oliven und Antipasti Gemüse

Eiersalat

mit Frühlingslauch

Rohkostsalat

mit Möhren, Sellerie und Kraut

Spargelsalat

nach Saison

Frühlingsalat

mit Zucchini, Paprika, Möhren und Apfel

Kartoffelsalat

mit Rucola, Cherrytomaten und Dijon Senf



Buffet aus dem Weckglas

Bei einem reinen Weckgläschen Buffet, sollten Sie 5-6 Gläser pro Person kalkulieren. Selbstverständlich können die Weckgläser auch eine Ergänzung zu Ihrem Individuell gestalteten Buffet sein.

- Couscous Salat mit Zitrusfrüchten, Curry und Ananas
- Asiatischer Gemüsesalat mit Scampis
- Mediterraner Sonnenweizen mit Hähnchenbruststreifen
- Roastbeefsalat mit Oliventapenade
- Italienischer Nudelsalat mit Putenstreifen
- Salat von grünem Spargel mit Wachholderschinken
- Kölscher Kaviar auf Kartoffel-Apfelsalat mit Zwiebelringen
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle
- Rotkohlsalat mit Kasseler Würfel



Salatplatten

- Babyspinatsalat mit Ziegenkäse, Pumpernickel Pralinen und Himbeer Vinaigrette
- Gemischte Blattsalate mit Entenbrust Tranchen und Balsamico Dressing
- Rucolasalat mit geröstetem Speck und Pilzen, dazu Balsamico Dressing
- Gemischte Blattsalate (Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio & Frisée), Tomaten und Gurken mit zwei verschiedenen Dressings



Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst
La Rochefoucauld

Hauptgerichte

vom Rind und Kalb

- Rinderbraten
aus der Keule oder Hüfte mit Sauce nach Wahl
- Rindergeschnetzeltes
aus der Keule mit Sauce nach Wahl
- Roastbeef
rosa gebraten und am Stück geliefert
- Sauerbraten
nach Hausfrauen Art
- Rindergulasch
klassisch
- Rinderrouladen
nach Hausfrauen Art
- Saltimbocca
Kalbfleischröllchen mit Parma Schinken und Salbei
- Kalbsgeschnetzeltes
mit Sauce nach Wahl
- Scaloppine
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Spinat & Ricotta Käse

vom Geflügel

- Putenragout Bombay
mit Früchten und Currysauce
- Hähnchenbrustfilets
in Pilzrahmsauce oder auf Ratatouillegemüse
- Putenbraten
in Rahmsauce oder auf Gemüsebett
- Hähnchen Keulen
fertig gebraten, kalt oder warm

Saucen zur Wahl:

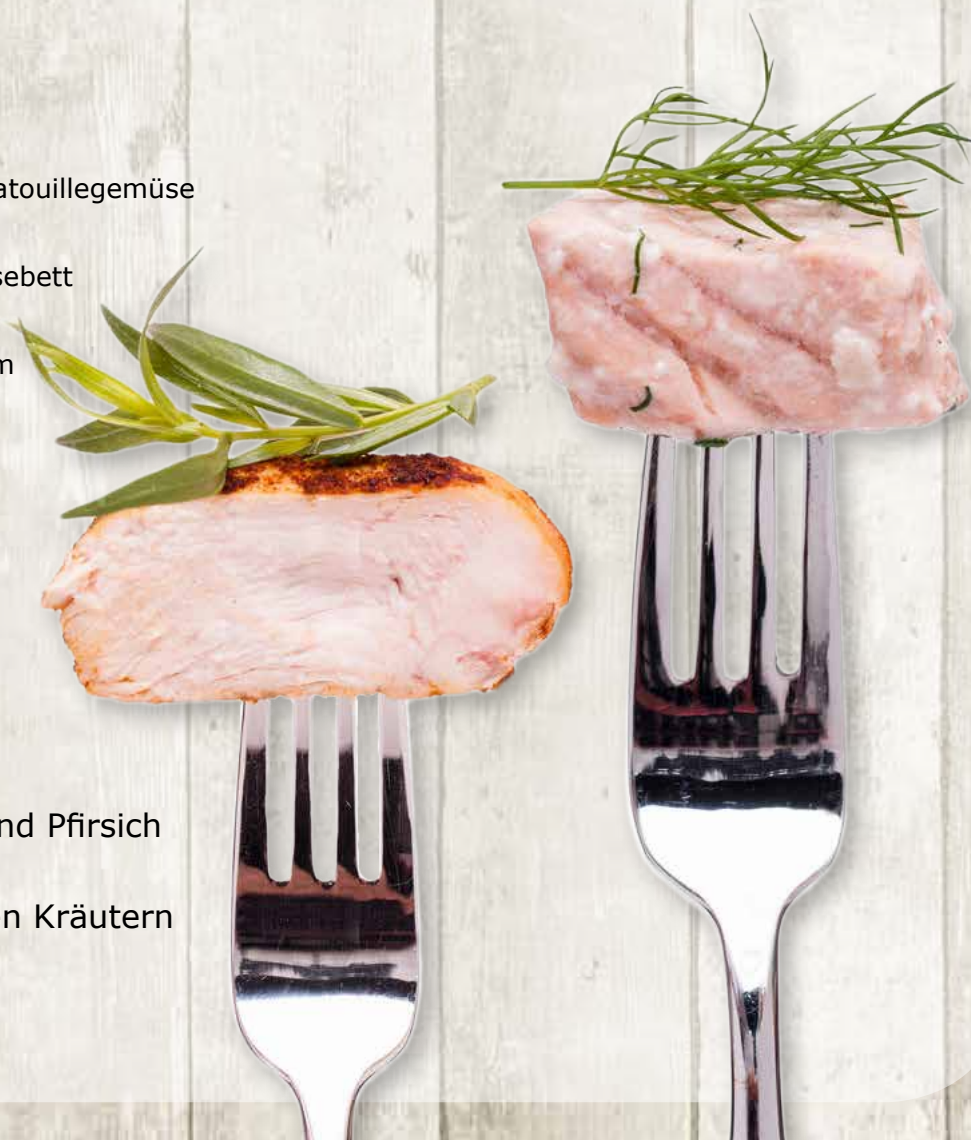
- Rotweinsauce
- Pfeffersauce
- Klassische Bratenjus
- Champignonrahmsauce
- Weißweinrahmsauce
- Pfifferling Sauce
- Pilzrahmsauce
- Currysauce mit Ananas und Pfirsich
- Zwiebelsauce
- Tomatensauce mit frischen Kräutern
- Zigeunersauce

vom Fisch

- Lachstranchen
in Kräutersauce oder auf Gemüsebett
- Zanderfilet
auf Blattspinat & Kartoffelscheiben mit Knoblauchnote
- Edelfischragout
Lachs, Viktoriabarsch und Zander in feiner Krabbensauce
- Pangasiusfilet
in Senf Dill Sauce
- Lasagne
mit Spinat und Lachs

vom Lamm

- Lammkeule
am Stück geliefert mit frischen Kräutern
- Lammragout
mit frischen Tomaten und Champignons



vom Schwein

- Spießbraten
Schweinenacken gefüllt mit Zwiebeln, kräftig gewürzt am Stück geliefert
- Krustenbraten
Schweineschinken knusprig gebacken, mit Schwarte am Stück geliefert
- Schweinefilet
in Sauce nach Wahl
- Schweinegeschnetzeltes
in Sauce nach Wahl
- Fleischkäse
mit oder ohne Zwiebeln, warm oder zum selber backen
- Kasseler
gebraten und am Stück geliefert

Vegetarische Hauptgerichte

- Couscous Gemüse Pfanne mit Dip
- Kartoffel Gemüse Auflauf
- Gemüse Lasagne

Sonderwünsche
gerne auf Anfrage

Wählen Sie Ihre Beilagen:

- | | |
|---|-------------------|
| - Salzkartoffeln | - Reis |
| - Kartoffelpüree | - Spätzle |
| - Rosmarinkartoffeln | - Couscous |
| - Kartoffelgratin | - Schupf Nudeln |
| - Kartoffel-Möhren-Stampf | - Drillinge Natur |
| - Verschiedene Nudel-Sorten | - Klöße |
| - Mediterrane Gemüseauswahl
Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons | |
| - Gemischte Gemüseplatte
Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli | |
| - frischer Spargel / nach Saison | |
| - Sauerkraut | |
| - Bohnen im Speckmantel | |
| - Rotkohl | |
| - Prinzessbohnen | |



Buffet Arrangements

Menü Rustikal

- Baguette und Party Brötchen
- Rinderbraten aus der Keule in Rotweinsauce
- Kartoffelgratin
- gemischtes Gemüse
- Spätzle
- Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
- gemischte Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- vegetarische Gemüse Lasagne
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme mit frischen Früchten

Menü a la Provence

- Baguette und Party Brötchen
- Tomate Mozzarella mit Crema di Balsamico
- Antipasti
- Käsecarpaccio mit Knoblauch Kräuter Pesto
- Bresaola mit Rucola
- Saltimbocca Röllchen in Salbei Sahnesauce
- Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse
- Rucolasalat mit gebratenem Speck und Pilzen, dazu Balsamico Dressing
- Bandnudeln
- Rosmarinkartoffeln
- vegetarische Gemüse Lasagne
- Obstsalat mit Vanillesauce
- Tiramisu



Sarter's Suppenküche

Suppen mit Fleisch:

- Gulaschsuppe vom Rind
- Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne, Markklößchen oder Flädle
- Chili con Carne mit Kidney Bohnen und Mais
- Pizzasuppe (mit Hackfleisch, Paprika, Champignons und Käse)

Suppen vegetarisch:

- französische Kartoffelsuppe mit Champignons und Kartoffelwürfel
- Tomaten Consommé mit oder ohne Basilikum Klößchen (enthalten Kalbsbrät)
- Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern
- Kartoffel Cremesuppe mit Bärlauch (nach Saison)
- Curry Rahmsuppe mit gerösteten Mandeln
- Kürbissuppe mit Ingwer (nach Saison)
- Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne
- Spargel Cremesuppe (nach Saison)
- Broccoli Cremesuppe
- Lauch Cremesuppe
- Zucchini Cremesuppe
- Käsesuppe mit Lauch
- Paprika Cremesuppe
- Möhren Cremesuppe

Eintöpfe:

- Erbseneintopf mit Speck
- Möhreeneintopf mit Kartoffeln und Speck
- Grünkohleintopf mit Speck
- Wirsingeintopf mit Speck
- Linseneintopf mit Speck

Wiener Würstchen oder Mettwürstchen für die Eintöpfe, können gerne separat dazu bestellt werden.



Für ein gelungenes Grillfest

vom Schwein

- Grillwürstchen
- Frische Bratwurst
- Thüringer Bratwurst
- Grillbauch kräftig gewürzt
- Schweinenackensteaks mariniert
- Schweine-Filet-Spieße im Speckmantel

von Rind, Kalb und Lamm

- Kalbs Spieße von der Oberschale mit Paprika und Zwiebeln
- frische Rindergrillwurst
- Rinderhüftsteaks mariniert
- Rinder-Filet-Spieße
- Lammlachs Spieße

vom Geflügel

- Hähnchenbrust mariniert
- Hähnchenbrust Spieße mariniert
- Putenbrust mariniert

Fisch

- Scampi Spieße
- Lachsfilet in Alufolie

Vegetarisch

- Maiskolben
- kleine Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Gemüse Päckchen
- Halloumi Grillkäse mariniert

Dips

- Chili Mango Dip
- Knoblauch Senf Dip
- Honig Senf Dip
- Curry Dip
- Kräuterquark
- Tsatsiki
- Tomaten Bruschetta Dip
- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Ketchup
- Mayonaise
- Ajoli
- Remoulade
- Grüne Sauce
- Chimichurri Dip

Unsere reichhaltige Auswahl an Salaten finden Sie auf Seite 9

Buffet Arrangements

Grillbuffet à la Provence

- Merguez (pikante Rindfleischwürstchen)
- Rinderfilet Spieße mit Kräutermarinade
- Hähnchenspieße mit Paprika Marinade
- mediterrane Lachspäckchen
- kleine Folienkartoffeln mit italienischem Dip
- Nudelsalat mit Antipasti Gemüse
- Rucolasalat mit Parmesan, Cherrytomaten, Oliven und Balsamico Dressing
- Couscous Salat mit Kichererbsen
- verschiedene Baguette und Party Brötchen
- eine Auswahl an verschiedenen Dips



Grillbuffet Deluxe

- Grillwürstchen
- Gemüse Päckchen
- Halloumi Grillkäse mariniert
- Hähnchenbrust mit Curry Marinade
- Maiskolben mit Kräuterbutter mariniert
- Rinderhüftsteaks mit würziger Steak Marinade
- Kartoffel-Rucola Salat mit Cherrytomaten
- Fusilli-Pesto Salat
- Bunter Linsensalat
- verschiedene Baguette und Party Brötchen
- eine Auswahl an verschiedenen Dips

Die aktuellen Preise finden Sie auf unserer Homepage www.sarter.de

Der süße Abschluss für alle Geschmäcker

Alle Desserts können wir Ihnen wahlweise in kleinen Finger Food Gläschen, portionsweise in Weck Gläschen oder in Schüsseln anbieten.

Rote Grütze
mit Vanille Sauce

Mousse au Chocolat
klassisch

Mousse Waldbeere
mit eingekochten Waldbeeren

Mousse Champagner
edel, süß und lecker

Mousse Vanille
klassisch

Schwarzwaldtraum
Kirschen mit Sahne und Schokoladencreme

Frischer Obstsalat
mit Früchten der Saison und Vanille Sauce

Panna Cotta
mit Früchten oder Erdbeer-Rhabarber Grütze

Orangen Creme
mit frischen Orangen verfeinert

Baileys Creme
mit Löffelbiskuits

Pudding
Vanille oder Schokolade wie zu Muttis Zeiten

Vanille Quark
mit frischen Früchten der Saison

Joghurt Limetten Creme
erfrischende Creme für heiße Tage

Bayrisch Creme
mit frischen Früchten der Saison

Käseplatte
verschiedene Sorten, auch gerne nach
Ihren Wünschen zusammen gestellt

Tiramisu
der klassische ital. Nachtisch (nur auf Platte)

Creme Caramel
klassisch

Eierlikör Creme
mit Himbeer Sauce

Mango Creme
fruchtig und leicht





*D*as Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den *M*agen
J.W.von Goethe



Konferenzgedecke

Können gerne ganz Individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.
Beispiel Gedecke für 20 Personen:

Basic

Konferenz Geschirr *

Heißgetränke inkl. Milch & Zucker *

Wasser
(24 kleine Flaschen)

Der Klassiker

Konferenz Geschirr

Heißgetränke inkl. Milch & Zucker

Wasser & Orangensaft
(je 24 kleine Flaschen)

Süße Mini Plunder
(p. P. 1 Mini Plunder)

Gebäck Teller
(p. P. 60 Gramm)

Servietten

Die herzhafte Kaffeepause

Konferenz Geschirr

Heißgetränke inkl. Milch & Zucker

Wasser, Apfelsaft & Orangensaft
(je 24 kleine Flaschen)

1/2 belegte Brötchen
(p. P. 3 Hälften)

Servietten

Die süße Kaffeepause

Konferenz Geschirr

Heißgetränke inkl. Milch & Zucker

Wasser, Apfelsaft & Orangensaft
(je 24 kleine Flaschen)

Mini Blechkuchen verschiedene Sorten
(p. P. 2 Stück)

Mundgerechtes Obst
(p. P. 300 Gramm)

Servietten



* Alle Gedecke beinhalten:

20 Kaffeetassen, Untertassen, Kaffeelöffel und Allzweckgläser
30 Tassen Kaffee und 10 Tassen Tee



Partyservice

Gerne können wir Sie auch mit Inventar, Geschirr oder Personal unterstützen

- Biergarnituren (50x220cm) mit oder ohne Hussen
- Stehtische mit oder ohne Hussen
- Ruck Zuck Zelte 3x6 Meter mit oder ohne Seitenteilen
- Großer Holzkohlengrill für bis zu 80 Personen
- Gas Grills für bis zu 40 Personen
- Gas Grill mit Riesenpfanne (für verschiedene Gerichte vor Ort zubereitet)
- Geschirr, Besteck und Gläser inklusive Reinigung
- Getränke nach Wunsch und auf Kommissions Basis
- Buffettische
- Kühlanhänger
- Heizpilze
- Service Personal
Mindesteinsatzzeit 5 Std.
- Grillmeister
Mindesteinsatzzeit 3 Std.

Besondere Wünsche gerne auf Anfrage.







Termin vereinbaren und vorbeischauen

Büro & Präsentation
Reuterstraße 19
53115 Bonn

Wir unterstützen



Sarter Partyservice e.K.
Clemens-August-Str. 27
53115 Bonn

Telefon: 0228 636268 - info@sarter.de - www.sarter.de