

Feste feiern

im Parkhotel Altes Kaffeehaus



*Sie feiern
und wir kümmern uns gerne um den Rest...*

Wir...

beraten Sie gern und unverbindlich und überlassen Ihnen zur Information unsere Menü- und Buffetvorschläge sowie Wein- und Getränkeangebote.

sind...

Sie sich noch nicht sicher über Tischform, Dekoration, Zeit und Ablauf Ihrer Veranstaltung? Wir geben unsere langjährige Erfahrung an Sie weiter.

gerne...

vermitteln wir Ihnen die passende Musik. Möchten Sie lieber eine 3-Mann-Kapelle, einen Alleinunterhalter oder den DJ, der für Stimmung sorgt? Auch für ein ganz besonderes Highlight haben wir Ideen.

für...

Ihre auswärtigen Gäste halten wir schöne gepflegte Hotelzimmer vor und bieten Ihnen die Übernachtungen zu attraktiven Sonderkonditionen an.

Sie...

schauen sich ganz in Ruhe unsere Räumlichkeiten an. Im großen oder kleinen Kreise: für jede Gesellschaft haben wir Platz in schönem Ambiente. Ob eher rustikal oder elegant - hier findet man seinen Lieblingsplatz.

da...

gibt es noch eine Menge zu organisieren. Aber wir lassen Sie nicht allein. Von A-Z beraten und betreuen wir Sie. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Hoffmann & Team

Familienbetrieb in 2. Generation mit 50 Jahren Erfahrung

Kontakt

Parkhotel Altes Kaffeehaus GmbH

Harztorwall 18

38300 Wolfenbüttel



Telefon

05331 888 - 0

Fax

05331 888 - 100

Mail

info@parkhotel-wolfenbuettel.de

www.parkhotel-wolfenbuettel.de

Vorspeisen

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Suppen

Festtagssuppe mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen	€ 5,10
Brühe Celestine	€ 5,40
Fruchtige Currysuppe mit frischen Ananasstückchen	€ 5,90
Rahmsuppe vom jungen Gemüse	€ 5,00
Kartoffel-Samtsuppe	€ 5,70
Latte-Macchiato-Suppe geschichtete Suppe aus Tomaten-, Basilikum- und Rahmsuppe	€ 6,00
Möhren-Ingwer-Suppe	€ 5,70

Unsere besondere Empfehlung

Als individuellen Teil eines festlichen Essens empfehlen wir unser Vorspeisenbuffet. Entweder zum festlichen Menü als ersten Gang oder im Rahmen eines schönen Buffets - anstelle der sehr großen Auswahl an Vorspeisen und kalten Speisen - ist es eine exklusive Alternative.

Vorspeisenbuffet € 22,50 p.P.

Antipastipfanne mit gebratenen Auberginen, Zucchini,
Champignons und getrockneten Tomaten
Hausgebeizter Lachs und Forellenfilets aus dem Buchenrauch
„Vitello Tonnato“ zarter Kalbsbraten in Thunfischsauce
Tomaten-Mozzarella und Rohkostsalate
Schinkenplatte mit Ammerländer Dielenschinken und Honigmelone
Brot- und Brötchenauswahl, ofenfrisches Baguette und Butter



Vorspeisen

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Kalte Vorspeisen

Vorspeiseteller mit Antipasti und Tomaten-Mozzarella Baguette und Butter	€ 7,40
Streifen vom Serrano-Schinken auf in Sherry marinierten Melonenkugeln	€ 7,90
Hausgebeizte Entenbrust auf Feldsalat mit Honig-Feigen-Dressing	€ 8,90
Lachs- und Matjestatar auf Schwarzbrottalern an zweierlei Saucen und einem Salatbouquet	€ 7,80

Warme Vorspeisen

Riesengarnelen auf Kräuterrahmsauce mit Pesto Nudeln	€ 9,20
Angeschwenkte Champignons im Salatnest	€ 6,20
Karamellierte Birnenspalten mit Nüssen im Salatnest	€ 7,10



Sie können sich Ihr Wunschgericht gerne selbst zusammenstellen:

Die genannten Preise verstehen sich als Kombinationspreise von verschiedenen Fleischgerichten.
Bei der Auswahl von nur einem Gericht verdoppelt sich der genannte Preis.

Schweinemedallions mit Steinpilzsauce	€ 9,10
Schweinebraten mit Champignonrahm	€ 6,90
Schweinefilet mit Lauch und Käse gefüllt	€ 9,10
Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung im Speckmantel	€ 9,10
Sauerbraten mit Rosinensauce	€ 9,80
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotweinsauce	€ 10,40
Schlemmerrolle aus der Rinderhüfte mit Gemüsefüllung	€ 9,50
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	€ 9,10
Roastbeef -im Ganzen gebraten- mit Sauce Béarnaise	€ 14,50
Kalbsfilet -im Ganzen gebraten- an Kalbsrahmsauce	€ 15,10
Bardierte Putenmedallions an Kräutersauce	€ 8,90
Pouardenbrust mit Spinat gefüllt an tomatisierter Kräutersauce	€ 8,60
Putenroulade mit Gemüse-Frischkäse-Füllung an Thymiansauce	€ 9,10
Geschmorter Lammkeulenbraten mit Sauce Provençale	€ 9,60
Lammrücken gefüllt mit Zucchini und Hirtenkäse an Sauce Provençale	€ 14,20
Hirschbraten an Wacholdersauce	€ 11,60

Vegetarisch

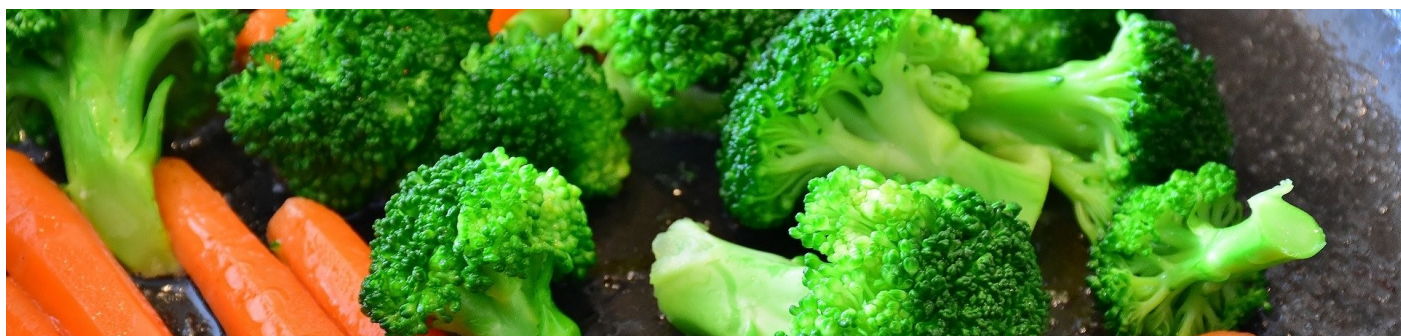
Wirsingroulade mit Gemüse-Tofu-Füllung an tomatisierter Kräutersauce	€ 8,70
Sellerieschnitzel mit Champignonrahm	€ 7,20
Gefüllte Zucchinischiffchen	€ 8,50
Rösti mit französischem Gemüse	€ 8,50
Blumenkohl-Käse-Medaillon	€ 7,30

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preispassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Beilagen zur Wahl

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Reichhaltige bunte Gemüseauswahl	€ 4,10
Rotkohl	€ 2,80
Pfifferlinge	€ 5,30
Gebratene Artischockenherzen	€ 3,10
Bohnenbündchen	€ 2,80
Rosenkohl	€ 2,80
Französisches Gemüse	€ 3,80
Gebrautes Zucchini-Auberginen-Gemüse	€ 3,10



Salzkartoffeln	€ 2,30
Rosmarinkartoffeln	€ 2,90
Risoleekartoffeln	€ 2,80
Kartoffelklöße oder Semmelknödel	€ 3,10
Kroketten	€ 2,80
Herzoginkartoffeln	€ 2,80
Rösti	€ 3,10
Macairekartoffeln	€ 2,80
Pesto Nudeln	€ 3,00
Kartoffelgratin	€ 4,60
Spätzle	€ 2,30
Kräuterreis	€ 2,30

Desserts

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 5,30
Warme Feigen mit Mangoeis	€ 5,90
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis	€ 6,10
Dessertteller mit Mousse Vanille, frischem Obstsalat und Pistazieneis	€ 6,50
Welfencreme Kombination aus Vanillepudding und Weincreme mit Himbeeren	€ 5,90
Schwarzwaldcreme	€ 5,90
Crème Brûlée	€ 6,20
Süße Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 6,50
Bayrisch Creme mit Himbeersauce	€ 5,30
Baileyscreme mit Orangensauce	€ 5,60
Dialog von heller und dunkler Mousse	€ 6,50
Vanilleeis mit heißen Früchten	€ 5,90
Obstsalat mit Zitronensobot	€ 6,80



Kleine Menüauswahl

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

MENÜ 1

€ 33,60

Festtagsbrühe
mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

~ ~ ~

Schweinebraten mit hausgemachter Rinderroulade
an Champignonrahm und Rotweinsauce dazu eine Gemüseauswahl
sowie Kroketten und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Welfencreme mit Himbeeren

MENÜ 2

€ 37,50

Möhren-Ingwer-Suppe

~ ~ ~

Schweinefilet -gefüllt mit Lauch und Käse-
in Kombination mit Putenmedaillons
an zweierlei Saucen

gereicht mit frischem Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

~ ~ ~

Dialog von dunkler und heller Mousse

MENÜ 3

€ 36,50

Festtagssuppe

~ ~ ~

Kombination aus Tafelspitz und Schweinemedaillons
mit Meerrettichsauce und Steinpilzsauce
dazu Bohnenbündchen und eine bunte Gemüseauswahl
sowie Salzkartoffeln und Macairekartoffeln

~ ~ ~

Bayrisch Creme mit Himbeersauce

MENÜ 4

€ 38,50

Brühe Célestine

~ ~ ~

Rheinischer Sauerbraten und Schweinefilet im Ganzen
mit Rosinensauce dazu Champignons in Rahmsauce
dazu reichen wir eine reichhaltige Gemüseauswahl und Apfelrotkohl
sowie Semmelknödel, Kroketten und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Vanille Eis mit heißen Kirschen

MENÜ 5

€ 42,50

Serrano Schinken auf Cantaloupe Melone

~ ~ ~

Currysuppe mit Ananas

~ ~ ~

Geschmorte Lammkeule kombiniert mit bardierten Putenmedaillons
an Sauce Provençale und tomatisierter Kräutersauce
auf französischem Gemüse und Speckbohnen
dazu Rosmarinkartoffeln und Rösti

~ ~ ~

Crème Brûlée

MENÜ 6

€ 48,50

Waldpilzcreme

~ ~ ~

Wildschweinbraten mit Kalbsbraten
dazu Wacholdersauce und Rahmsauce
an einer reichhaltigen Gemüseauswahl mit Pfifferlingen
gefüllte Williamsbirne und Rotkohl
sowie Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße

~ ~ ~

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker
dazu reichen wir cremiges Vanilleeis und Vanillesauce

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

MENÜ 7

€ 52,40

Drei Riesengarnelen auf Rahmsauce mit Pesto Nudeln

~ ~ ~

Latte-Macchiato-Suppe

~ ~ ~

Schweinefilet und Roastbeef im Ganzen

mit Sauce Bearnaise und Möhren-Ingwer-Sauce

dazu gebratene Artischockenherzen und eine reichhaltige Gemüseauswahl

mit Herzoginkartoffeln und Risoleekartoffeln

~ ~ ~

Dessertteller

VEGETARISCHES MENÜ

€ 36,50

Angeschwenkte Champignons im Salatnest mit Baguette und Butter

~ ~ ~

Möhren-Ingwer-Suppe

~ ~ ~

Kombination aus Wirsingroulade mit Gemüse-Tofu-Füllung und Sellerieschnitzel

mit Champignons in Rahmsauce und Kräutersauce

dazu gebratenes Zucchini-Auberginen-Gemüse, Artischockenherzen,

große Gemüseauswahl

serviert mit Kräuterreis und Salzkartoffeln

~ ~ ~

Obstsalat mit Zitronensorbet

Rustikales Buffet

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Zum Auftakt (am Tisch serviert) Kartoffel-Samtsuppe

Kalte Speisen

Große Fischplatte

Zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen und Hausfrauensauce

Hausgemachte Fischvariationen aus gedünstetem und gegrilltem Fisch

Hausgebeizter Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Umfangreiche Schlachteplatte

Gegrillter Kasslerrücken

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Schinkenplatte mit Ammerländer Dielenschinken auf Melonenschiffchen

Kleine Schweineschnitzelchen und Brisoletten

mit Obst- und Zitronenspalten garniert

Käsebrett mit einer reichhaltigen Auswahl von verschiedenen Käsesorten

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Salate

Frische Salate mit diversen Saucen

Herzhaft gewürzter Schweizer Käse-Wurst-Salat, Pikanter Weißkrautsalat

Dessert

Zweierlei Cremespeisen

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

€ 30,50 pro Person **ab 20 Personen**

€ 29,50 pro Person **ab 40 Personen**

€ 28,50 pro Person **ab 60 Personen**

Dieses Buffet können wir für Gesellschaften ab 20 Personen anbieten.

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu. Bitte beachten Sie, dass übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Gala-Bufferet

Stand 03/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Zum Auftakt (am Tisch serviert) Festtagssuppe

Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella-Platte mit italienischem Dressing und Basilikum garniert
Antipastipfanne mit gebratenen Auberginen, Zucchini und Champignons,
sowie getrockneten Tomaten

Große Fischplatte

Hausgemachte Fischvariationen aus gedünstetem und gegrilltem Fisch, pikant gewürzt
Hausgebeizter Graved Lachs und Forellenfilets aus dem Buchenrauch

Fleischplatten

„Vitello tonnato“ zarter Kalbsbraten in Thunfischsauce

Kleine Putenschnitzel

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Schinkenplatte mit Ammerländer Dielenschinken auf Melonenschiffchen

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

Rosa gebratenes Roastbeef

Internationale **Käseauswahl** mit vielen Früchten garniert
Brot- und Brötchenauswahl, ofenfrisches Baguette, Butter

Salate

Salat „Florida“ vom Geflügel mit Ananas verfeinert

Tiefseegarnelen mit Cognac und Dill abgeschmeckt

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Dessert

Frischer Obstsalat, Mousse vanille und Mousse au chocolate

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

€ 38,80 pro Person **ab 25 Personen**

€ 37,80 pro Person **ab 45 Personen**

€ 36,80 pro Person **ab 60 Personen**

Dieses Buffet können wir für Gesellschaften ab 25 Personen anbieten.

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu. Bitte beachten Sie, dass übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Exklusives Buffet

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Zum Auftakt (am Tisch serviert) Tomaten-Basilikum-Macchiato

Kalte Speisen

Große Fischauswahl

Hausgebeizter Graved Lachs

Riesengarnelenschwänze und Lachsforellen im Ganzen pochiert

und Forellenfilets aus dem Buchenrauch

Hausgemachte Fischvariationen aus gedünsteten und gegrilltem Fisch, pikant gewürzt

Fleischplatten

Angushochrippe zart rosa gebraten

Saftiger Kalbsrücken

Hirschrücken am Knochen gebraten

Rosa gebratene Entenbrust an Sauce Cumberland

Auswahl von verschiedenen Schinkenspezialitäten

Internationales **Käsebrett** mit vielerlei Früchten garniert

Brot- und Brötchenauswahl mit Baguette und Butter

Salate

Tiefseegarnelensalat mit Cognac und Dill verfeinert

Salatplatte „Athen“ mit Schafskäse, Thunfisch und Oliven

Frische Salate mit verschiedenen Saucen

Dessert

Großes Dessertbuffet mit vielerlei Leckereien

€ 47,80 pro Person **ab 30 Personen**

€ 46,80 pro Person **ab 50 Personen**

Dieses Buffet können wir für Gesellschaften ab 30 Personen anbieten.

Unser Küchenteam bereitet die Speisen in großzügiger Menge zu. Bitte beachten Sie, dass übrig bleibende Speisen aus gesetzlichen Gründen nicht von Ihnen und Ihren Gästen mitgenommen werden können.

Buffetergänzungen

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Servierte Speisen vor dem Buffet

Poulardenbrust mit Gemüse-Frischkäse-Füllung
und einem Schweinemedallion an Sauce Bearnaise
dazu Kaiserschoten, Fingermöhren und Herzoginkartoffeln € 10,50

Kombination von Rinderfilet und Riesengarnelen
auf Sauce Choron mit Romanesco und Röstis € 14,50

Bardierte Schweinemedallions mit gepfeffertem Rotweinjus
auf Zucchini Gemüse und Herzoginkartoffeln € 11,50

Gebrautes Zanderfilet auf einem Lauchbett
mit Weißweinsauce und Kräuterreis € 11,80

Als warme Ergänzung zu unseren Buffets

Schweinekrustenbraten auf Braunbiersauce
mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln € 10,50

Hähnchenbrust auf Pesto Nudeln
mit Tomaten-Mozzarella überbacken € 9,50

Roastbeef im Ganzen mit Kräuterkruste
an Sauce Choron € 16,50
gereicht mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Pochierte Lachstranchen auf Blattspinat
mit Zitronensauce, Reis und Salzkartoffeln € 12,50

Schweinefilet -im Ganzen gebraten- gefüllt mit Lauch und Käse
dazu Marktgemüse und Krokette € 11,50

Für Ihren Empfang

Stand 01/2023: Die angegebenen Preise sind nicht verbindlich.
Der derzeitigen Situation geschuldet behalten wir uns kurzfristige
Preisanpassungen durch steigende Rohstoffpreise vor.

Canapées, reich belegt und bunt garniert € 3,50 pro Stück
mit erlesenem Käse, Brie, rohem Schinken, Roastbeef,
Kochschinken, Lachs, Frischkäse, geräucherter Putenbrust,
Kasseler, Braunschweiger Mettwurst und gekochten Eiern

Gern belegen wir diese auch mit Forellenfilets, Tatar oder Matjes € 4,10 pro Stück

Belegte Brötchen

mit verschiedenen Sorten Käse, Salami, € 3,40 pro Hälfte
geräucherter Putenbrust, Roh- und Kochschinken,
Kassler Braten und Schweinerücken

Nach Belieben auch belegt mit Roastbeef, geräuchertem Lachs € 3,60 pro Hälfte
und Frischkäse

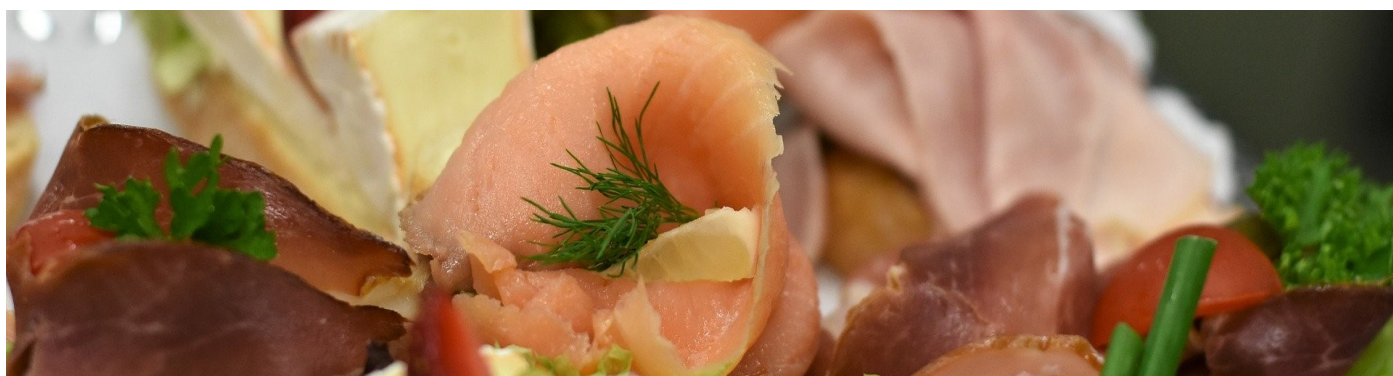
Kuchen und Torten

Bunte Platten mit verschiedenen Kuchenteilen € Preis auf Anfrage
je nach Auswahl und Saison

Haben Sie fleißige Kuchenbäcker und Tortenkünstler in der Familie?

Sie dürfen auch selbst gebackenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen.

Wir berechnen dann lediglich ein kleines „Tellergeld“ ab € 2,00
pro Person



Unsere Weinempfehlung

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl unserer Favoriten getroffen.
In unserem Weinkeller schlummern natürlich noch mehr Schätze...
Die Jahrgänge der Weine können sich zwischenzeitlich ändern.

Aperitif

Prickelnder Sekt	Hausmarke Jahrgangssekt -trocken- Glas 0,1l/€ 4,90	Fl. 0,75l/€ 23,50
Fruchtiger Cocktail alkoholfrei	Glas 0,1l/€ 4,80 Glas 0,1l/€ 4,50	
Sherry dry, medium oder creme	Glas 5cl/€ 4,50	



Weißwein

2019er Chardonnay -trocken- Qualitätswein b.A., Rheinhessen Abf. Michaelishof, Gau-Algesheim	12,5%	Fl. 0,75 l	€ 21,50
2018er Riesling Spätlese -lieblich- Qualitätswein mit Prädikat, Rheinhessen Abf. Michaelishof, Gau-Algesheim	12,0%	Fl. 0,75l	€ 21,50

Rotwein und Rosé

2020er Durbacher Kochberg -trocken- Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein, Baden Erz.-Abf. Durbacher Winzergen.	12,5%	Fl. 1,0l	€ 28,90
2019er Dornfelder -trocken- Qualitätswein, Pfalz Gutsabfüllung Weingut Clade, Neustadt	13,0%	Fl. 0,75l	€ 19,50
2017er Cabernet Sauvignon -halbtrocken- Qualitätswein b.A., Rheinhessen Abf. Michaelishof, Gau-Algesheim	12,0%	Fl. 0,75l	€ 21,50

Fotogalerie



PARKHOTEL
ALTES KAFFEEHAUS

Checkliste

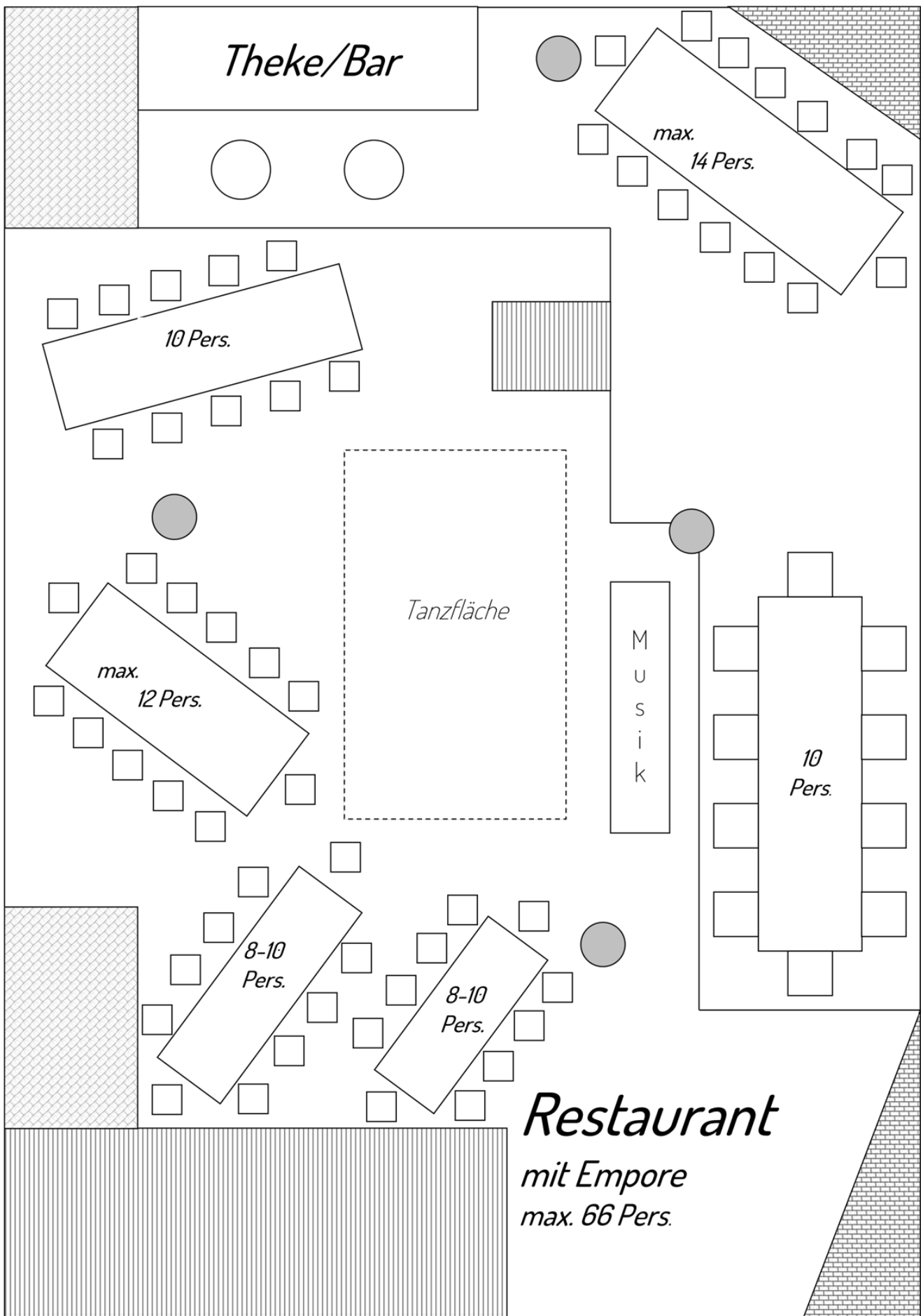
Wir möchten Ihnen mit folgenden Punkten die Vorbereitung und Planung Ihrer Veranstaltung erleichtern.

Die Festlegung der Einzelheiten hilft uns, Ihre Feier optimal vorzubereiten und einen harmonischen Ablauf zu gewährleisten.

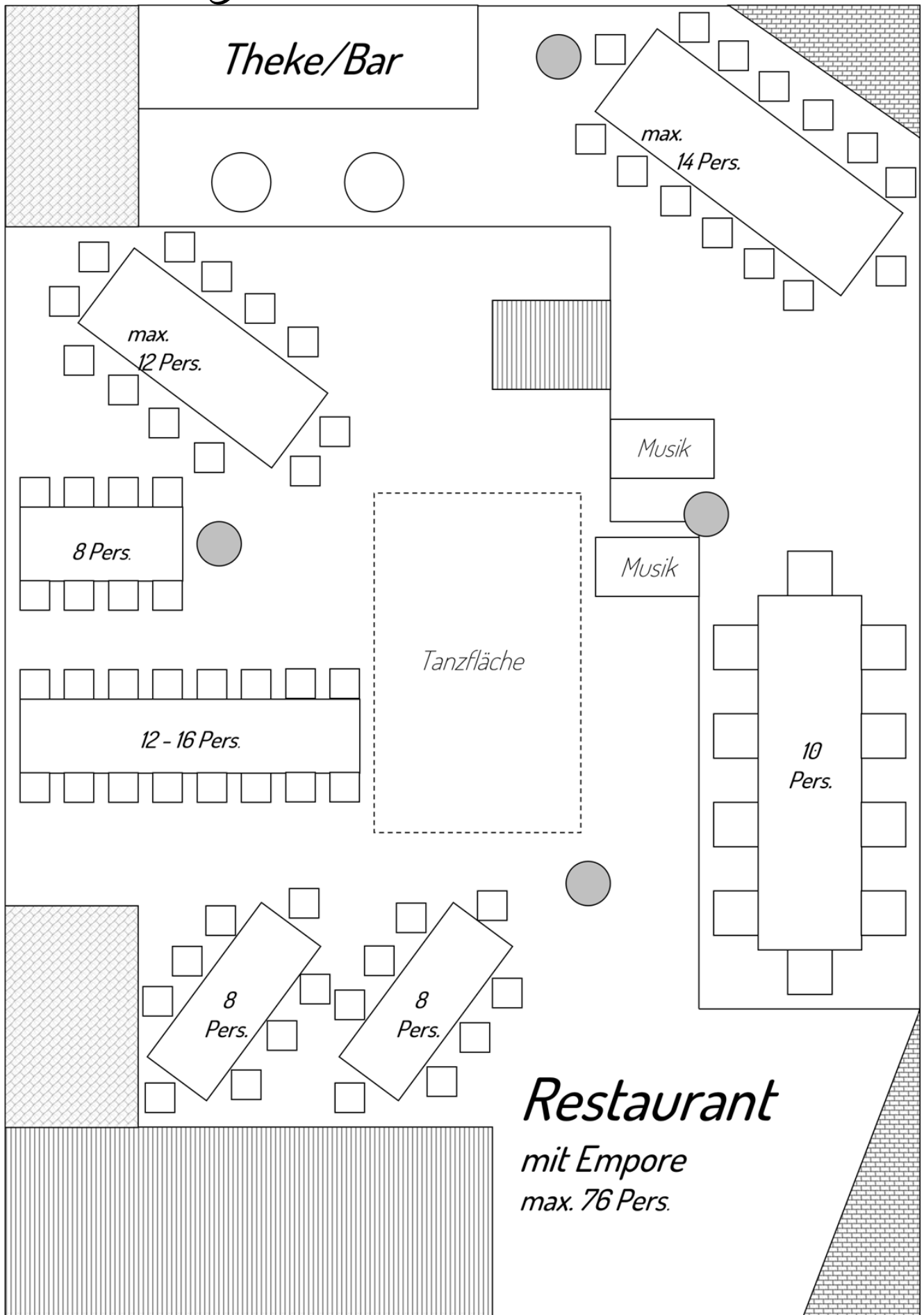
- Personenzahl
- Tischplan
- Tischform
- Beginn des Empfangs/Aperitif
- Sitzordnung
- Beginn des Essens
- Ehrentische
- Beginn der Ansprachen
- Blumenschmuck
- Kindermenüs, Vegetarier
- Farbe der Servietten
- Kaffee nach dem Essen
- Farbe der Kerzen
- Digestif anbieten
- Tischbänder
- Musikalische Darbietung
- Menükarten
- Verpflegung der Musiker
- Tischkarten
- Hotelzimmer für Gäste

Sollten Sie persönlich oder Ihre Gäste von Lebensmittelallergien betroffen sein, sprechen Sie dies bitte bei der Speisenauswahl an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe. Darüber hinaus führen wir eine Informationsmappe, in der die Verwendung der allergenen Zutaten dokumentiert ist und die jederzeit zentral an unserer Rezeption eingesehen werden kann.

Stellvorschläge

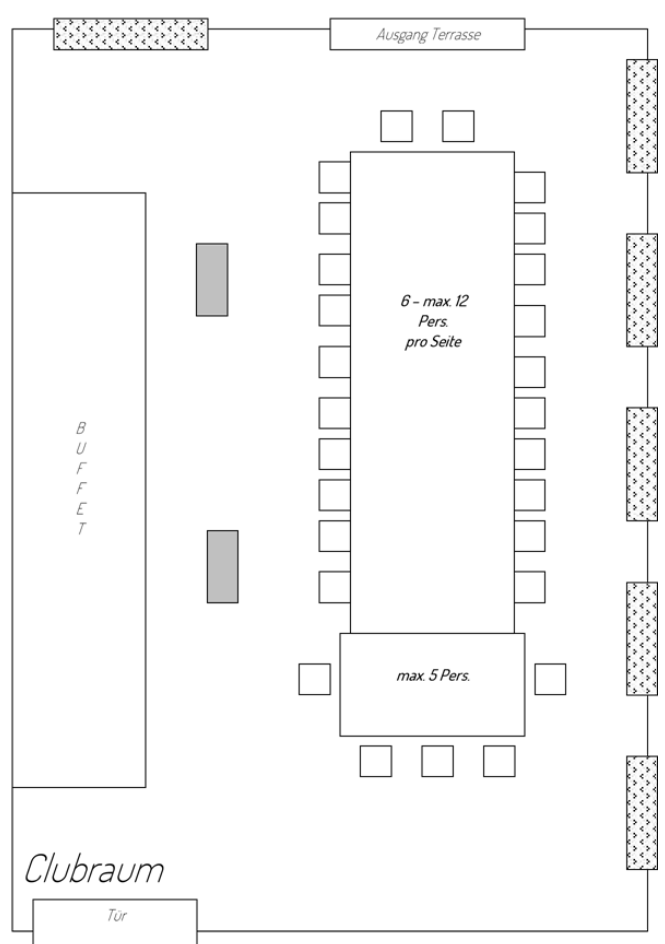
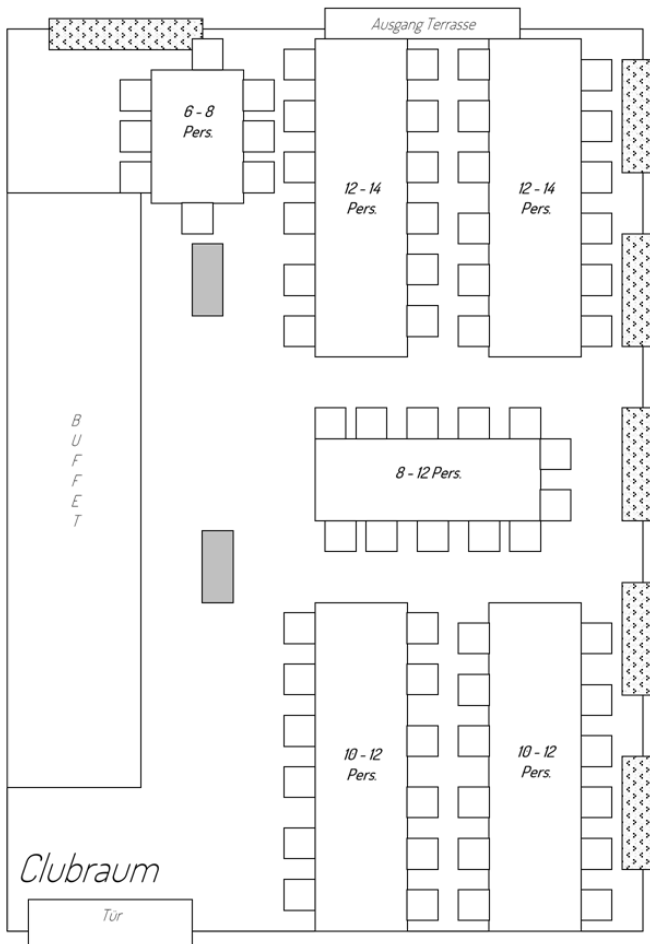


Stellvorschläge



Restaurant
mit Empore
max. 76 Pers.

Stellvorschläge



Unser Stammhaus

Viele weitere schöne Räumlichkeiten, insbesondere auch für größere Gesellschaften bis zu 100 Personen, finden Sie in unserem Stammhaus Hotel-Restaurant Zum Starenkasten. Schauen Sie doch einfach mal vorbei, wir freuen uns auf Sie.



Thiedestraße 25 - 31
Telefon 0531/28 92 40
www.zum-starenkasten.de

38122 Braunschweig
Fax 0531/87 41 26
info@zum-starenkasten.de