

# verrückte KOCHEREI

## Bankettmappe

Menü	Seite 2
Fränkisches Buffet I	Seite 3
Fränkisches Buffet II	Seite 3
Brotzeitplatten	Seite 4
Mediterranes Buffet I	Seite 5
Mediterranes Buffet II	Seite 5
Mediterranes Buffet III	Seite 6
Antipasti Platten	Seite 6
Fingerfood	Seite 7
Canapés und Brötchen	Seite 8
Getränke	Seite 8
Catering/ Tagung im Haus	Seite 9
Catering außer Haus	Seite 10
Kontakt	Seite 10

# Menü

## VORSPEISEN

Suppen	pro Person	Netto	Brutto
200041	Brokkoli- oder Blumenkohlcremesuppe	€ 2,62	€ 2,80
200042	Saisonale Gemüsesuppe und Brotcroutons	€ 3,08	€ 3,30
200044	Fränkische Kartoffelsuppe	€ 3,08	€ 3,30
200046	Fränkische Hochzeitssuppe mit Leber-, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen	€ 3,64	€ 3,90
200047	Gulaschsuppe mit Brot	€ 3,55	€ 3,80

  

Salate	pro Person	Netto	Brutto
200062	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	€ 7,10	€ 7,60
200063	Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 5,70	€ 6,10

## HAUPTGERICHTE

Fleisch	pro Person	Netto	Brutto
200070	Leberkäse mit Kartoffelsalat	€ 4,67	€ 5,00
200071	6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	€ 5,70	€ 6,10
200072	2 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	€ 5,98	€ 6,40
200074	Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kloß und Salat	€ 7,57	€ 8,10
200532	Schweinshaxe mit Kloß und Salat	€ 7,94	€ 8,50
200082	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€ 8,13	€ 8,70
200076	Spanferkelbraten mit Kloß und Salat	€ 8,32	€ 8,90
200077	Schäuferle (ca. 400 g) mit Kloß und Salat	€ 9,25	€ 9,90
200075	Putenrahmbraten mit Spätzle und Salat	€ 8,41	€ 9,00
200080	Schweinelendchen an Pilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salat	€ 12,06	€ 12,90
200081	Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße mit Bandnudeln und Salat	€ 12,06	€ 12,90
200079	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren, Kloß und Salat	€ 10,19	€ 10,90
200083	Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Blaukraut	€ 11,12	€ 11,90
200639	Kalbsbraten in Rahmsoße mit Kloß und Salat	€ 10,19	€ 10,90
200536	Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelgratin	€ 11,12	€ 11,90

Fisch	pro Person	Netto	Brutto
200101	Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade, Salzkartoffeln und Salat	€ 7,94	€ 8,50
200643	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Schwenkkartoffeln und Salat	€ 12,06	€ 12,90
200102	Gratinierter Lachs mit Tagliatelle und Salat	€ 12,06	€ 12,90

Vegetarisch	pro Person	Netto	Brutto
200111	Käsespätzle mit Salat	€ 7,00	€ 7,50
200112	Gemüselasagne mit Salat	€ 7,76	€ 8,30
200110	Gefüllte Zucchini mit Kräuterreis und Käsesoße	€ 8,79	€ 9,40

## DESSERTS

Dessert im Gläschen	pro Glas	Netto	Brutto
200260	Bayrisch Creme	€ 1,59	€ 1,70
200262	Rote Grütze	€ 1,59	€ 1,70
200264	Panna Cotta mit Karamell- oder Fruchtspiegel	€ 1,59	€ 1,70
200270	Tiramisu	€ 1,78	€ 1,90
200272	Joghurtmousse mit Früchten	€ 1,59	€ 1,70
200274	Schokoladenmousse	€ 1,68	€ 1,80
200278	Himbeermousse	€ 1,78	€ 1,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot an Desserts  
erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten können.

# Buffetvorschläge

## Fränkisches Buffet I ab 25 Personen

pro Person

200120

Netto  
€ 17,29

Brutto  
€ 18,50

### Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit Croutons

### Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)

### Hauptgang

- Würfelschäuferte in Dunkelbiersoße
- Miniroulade in Specksoße

### Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Gemüse der Saison

### Dessert

- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel

## Fränkisches Buffet II ab 25 Personen

pro Person

200130

Netto  
€ 22,90

Brutto  
€ 24,50

### 2x Kalte Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurdressing und Senf-Kräuter-Dressing
- Saisonales Salatbuffet
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne
- Fränkische Spezialitätenplatte (geräucherter Schinken, Bratwurst, Kassler etc.)

### 1x Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Spargelrahmsuppe oder Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)
- Fränkische Kartoffelsuppe

### 3x Hauptgang

#### Fleisch

- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce
- Würfelschäuferte in Dunkelbiersoße
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Sauerbraten in Lebkuchensoße
- Miniroulade in Specksoße
- Rindfleisch mit Meerrettichsoße
- Putenbraten in Rahmsoße
- Gefüllte Hähnchenbrust in Pfefferrahmsoße

#### Fisch

- Zanderfilet in Kräutersoße
- Fischröllchen in Weinsoße

### 3x Beilage I

- Spätzle
- Salzkartoffeln
- Klöße
- Bandnudeln
- Kroketten
- Kartoffelsalat

### 1x Beilage II

- Gemüse der Saison
- Blaukraut
- Sauerkraut

### 2x Dessert

- Schokomousse
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren (nur im Haus)

## Brotzeitplatten

Wurst	Portion ca. 200 g	pro Person	Netto	Brutto
200551	<b>Fränkische Spezialitätenplatte</b> Geräucherter und gekochter Schinken, geräucherte Leberwurst, geräucherte Blutwurst, geräucherte Bratwurst, Presssack, Leberkäse, Essiggurke		€ 7,85	€ 8,40
Fisch	Portion ca. 180 g	pro Person	Netto	Brutto
200553	<b>Fischplatte</b> Räucherlachs, Forellenfilet, Preiselbeer- & Meerrettichsahne		€ 8,50	€ 9,10
Käse	Portion ca. 200g	pro Person	Netto	Brutto
200556	<b>Gemischte Käseplatte</b> Gouda, Emmentaler, Tortenbrie, Blauschimmelkäse, Obatzter		€ 7,38	€ 7,90

Zu allen Brotzeitplatten reichen wir Brot und Butter.

**Auf Draht**   
Wir machen **Alles** Möglich **(e)**

## Mediterranes Buffet I ab 25 Personen

pro Person

200165

Netto

€ 18,22

Brutto

€ 19,50

### Antipasti

- Tomaten mit Mozzarella
- Mariniertes mediterranes Gemüse
- Brotkorb

### Primo Piatto

- Gemüselasagne

### Secondi Piatti

- Römerbraten
- Hähnchenbrust à la Toscana

### Contori

- Rosmarinkartoffeln
- italienische Nudeln

### Dolci

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

## Mediterranes Buffet II ab 30 Personen

pro Person

200170

Netto

€ 24,30

Brutto

€ 26,00

### 3x Antipasti I

- Tomate mit Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Mariniertes mediterranes Gemüse
- Spaghettisalat
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze

### 1x Primo Piatto

- Gemüselasagne
- Zweierlei Gnocchi in Gorgonzolasoße
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten

### 3x Secondi Piatti

- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gratinierte Hähnchenbrust
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Italienische Fischröllchen mit Kräutern

### 2x Contori

- Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Italienische Nudeln
- Gnocchi

### 2x Dolci

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurtmousse
- Käsevariation

## Mediterranes Buffet III ab 30 Personen

pro Person

200175

Netto  
€ 31,78

Brutto  
€ 34,00

### 2x Antipasti I

- Eingelegte Sardellen
- Insalata di mare
- Vitello Tonato
- Melone mit Prosciutto und geschrotetem Pfeffer
- Mailänder Salami, Coppa und Bresaola mit Früchten

### 5x Antipasti II

- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierte italienische Gemüseplatte
- Sizilianischer Fenchelsalat mit Oliven
- Pikant gegrillte Auberginen
- Italienischer Nudelsalat
- Eingelegte Artischocken mit Tomaten, Oliven und Pepperoni
- Marinierte weiße Bohnen

### 1x Primo Piatto

- Malfatti (Spinatnocken)
- Spaghetti alla vongole
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta oder Hackfleisch
- Lasagne mit Gemüse oder Hackfleisch
- Minestra di Pomodoro (Tomatensuppe)

### 4x Secondi Piatti I

- Schweinebraten „Florentiner Art“
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Piccata Milanese (Schnitzel)
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Überbackene Lachscannelloni

### 3x Contori I

- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle
- Gnocchi (nur im Haus)
- Polentataler
- Reis

### 1x Contori II

- Mediterraner Gemüsesalat
- Insalata mista

### 3x Dolci

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Joghurtmousse mit Früchten
- Käsevariation

## Gemischte Antipasti-Platten als Vorspeise

### Antipasti Platte I ab 10 Personen

pro Person

200145

Netto  
€ 7,66

Brutto  
€ 8,20

Bestehend aus:

- Pikante Oliven
- Eingelegte Pepperoni
- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierte Champignons
- Marinierte Zwiebeln

### Antipasti Platte II ab 10 Personen

pro Person

200150

Netto  
€ 9,53

Brutto  
€ 10,20

Bestehend aus:

- Datteln im Speckmantel
- Melone mit Schinken
- Salami mit Früchten
- Kalte Hackbällchen
- Zucchinirollchen mit Käse

### Antipasti Platte III ab 10 Personen

pro Person

200155

Netto  
€ 13,08

Brutto  
€ 14,00

Bestehend aus:

- Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Thunfischsalat
- Lachsrollchen
- Mailänder Salami

Zu allen Antipasti Platten reichen wir Brot und Butter.

## Fingerfood in Schälchen

	pro Stück	Netto	Brutto
200420	Marinierte Hühnerbrust mit Chili	€ 2,06	€ 2,20
200390	Hackbällchen mit Paprika-Chilisoße	€ 2,06	€ 2,20
200391	Datteln im Speckmantel	€ 2,06	€ 2,20
200395	Melone mit luftgetrocknetem Schinken	€ 2,06	€ 2,20
200396	Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat	€ 2,06	€ 2,20
200397	Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 1,87	€ 2,00
200398	2 Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelsalat	€ 1,87	€ 2,00
200655	Crêpe mit Schinken und Frischkäse	€ 1,87	€ 2,00
200657	Zucchinipraline mit Salami/Schinken	€ 1,87	€ 2,00

	pro Stück	Netto	Brutto
200370	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Preiselbeeren	€ 2,06	€ 2,20
200371	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,14	€ 2,30
200372	Lachsröllchen mit Frischkäse	€ 2,24	€ 2,40
200373	Garnele in Knoblauchöl	€ 2,62	€ 2,80
200656	Crêpe mit Lachs und Frischkäse	€ 2,06	€ 2,20

	pro Stück	Netto	Brutto
200352	Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt	€ 1,68	€ 1,80
200354	Marinierte Oliven	€ 1,40	€ 1,50
200355	Marinierte Paprikawürfel	€ 1,40	€ 1,60
200356	Marinierte Champignons	€ 1,40	€ 1,60
200357	Marinierte Zucchini	€ 1,40	€ 1,60
200358	Marinierte Artischocken	€ 1,87	€ 2,00
200359	Antipastisalat	€ 2,06	€ 2,20
200410	Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum	€ 1,68	€ 1,80
200658	Zucchinipralinen mit Käse oder Paprika	€ 1,68	€ 1,80
200659	Gefüllte Aubergine mit Feta	€ 1,68	€ 1,80
200661	Rote Beete Carpaccio	€ 1,68	€ 1,80

## Weitere Köstlichkeiten ab 10 Stück

	pro Stück	Netto	Brutto
200444	Spaghettisalat mit Pinienkernen und Tomate	€ 1,87	€ 2,00
200447	Mexikanischer Maissalat	€ 1,68	€ 1,80
200662	Fetakäse mit Kräutermischung	€ 1,68	€ 1,80

	pro Stück	Netto	Brutto
200460	Blätterteigtaschen mit Hackfleisch & Kräutercreme	€ 1,59	€ 1,90
200461	Blätterteigtaschen mit Champignonfüllung	€ 1,59	€ 1,90
200462	Blätterteigtaschen mit Spinat & Schafskäse	€ 1,59	€ 1,90
200663	Blätterteigrolle mit Schinken und Käse (2 Stück)	€ 1,59	€ 1,90

	pro Stück	Netto	Brutto
200470	Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche & Speck	€ 1,59	€ 1,90
200471	Mini Quiche mit buntem Gemüse & Ricotta	€ 1,59	€ 1,90
200472	Kräuterkäsetörtchen	€ 1,59	€ 1,90
200474	Flammkuchentörtchen	€ 1,59	€ 1,90

	pro Stück	Netto	Brutto
200481	Wrap mit Salat, Lachs & Dijonsenf-Honig-Sauce	€ 2,06	€ 2,20
200482	Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella & Basilikumcreme	€ 2,06	€ 2,20
200483	Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce	€ 2,06	€ 2,20

	pro Stück	Netto	Brutto
200490	Fleischküchle	€ 1,87	€ 2,00
200491	2 Nürnberger Bratwürste	€ 1,87	€ 2,00
200492	Ofenfrischer Leberkäse	€ 1,87	€ 2,00
200493	Kleines Schnitzel	€ 2,06	€ 2,20

## Canapés & Brötchen

Wurst	pro Stück	Netto	Brutto
200300 Gekochter Schinken		€ 1,68	€ 1,80
200301 Roher Schinken		€ 1,68	€ 1,80
200303 Salami		€ 1,68	€ 1,80
200304 Geräucherte Putenbrust		€ 1,68	€ 1,80
Fisch	pro Stück	Netto	Brutto
200310 Räucherlachs und Sahnemeerrettich		€ 2,06	€ 2,20
200311 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		€ 2,06	€ 2,20
Käse	pro Stück	Netto	Brutto
200320 Emmentaler		€ 1,68	€ 1,80
200321 Kräuterfrischkäse		€ 1,68	€ 1,80
200322 Brie		€ 1,68	€ 1,80
200323 Blauschimmelkäse		€ 1,68	€ 1,80
Vegetarisch	pro Stück	Netto	Brutto
200665 Auberginencreme		€ 1,31	€ 1,40
200666 Feta-Oliven-Creme		€ 1,31	€ 1,40
200667 Avocado-creme		€ 1,31	€ 1,40
200669 Rote-Bete-Creme mit Meerrettich		€ 1,31	€ 1,40

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot an Fingerfood erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten können.

## Getränke

Alkoholfreie Getränke	Netto	Brutto
200024 Mineralwasser still, medium, spritzig 0,30 l	€ 1,59	€ 1,70
200637 Mineralwasser still, medium, spritzig 0,75 l	€ 3,27	€ 3,50
200025 Saft, Saftschorle 0,30 l Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube	€ 2,15	€ 2,30
200088 Cola, Fanta, Spezi 0,30 l	€ 1,96	€ 2,10
Biere	Netto	Brutto
200026 Helles Spalter Vollbier 0,50 l	€ 2,52	€ 2,70
200027 Gutmann Weizen 0,50 l Hell, leicht, alkoholfrei	€ 2,71	€ 2,90
200028 Spalter Pils No. 1 0,33 l	€ 2,24	€ 2,40
Wein & Sekt	Netto	Brutto
200015 Weißwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken Silvaner, Rivaner, Bacchus, Müller-Thurgau 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200016 Rotwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken Spätburgunder, Domina, Portugieser 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200018 Haussekt 0,75 l	€ 11,68	€ 12,50
200618 Aperol Spritz 0,25 l	€ 4,21	€ 4,50
200619 Hugo 0,25 l	€ 4,21	€ 4,50
Spirituosen	Netto	Brutto
200021 Williams Christ 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200022 Kirschwasser 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200023 Likör 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200020 Ramazzotti 4 cl	€ 3,27	€ 3,50
200629 Jack Daniels	€ 4,21	€ 4,50
Heißgetränke	Netto	Brutto
200012 Tasse Kaffee	€ 1,96	€ 2,10
200013 Cappuccino	€ 2,34	€ 2,50
200013 Latte Macchiato	€ 2,34	€ 2,50
200012 Espresso	€ 1,96	€ 2,10
200012 Tasse Tee	€ 1,96	€ 2,10
200014 Kanne Kaffee	€ 9,81	€ 10,50

Cocktails (nach Absprache)

Sehr gerne empfehlen wir Ihnen weitere Getränke. Sprechen Sie uns bitte an.



# Catering/ Tagung im Haus

## Preise

200507	Rednerpult		€ 10,00	€ 10,70
200508	Mikrofon		€ 10,00	€ 10,70
200509	Beamer		€ 30,00	€ 32,10
200510	Große Beschallungsanlage		€ 50,00	€ 53,50
200512	Bühne		€ 120,00	€ 128,40

## Dekoration

200635	Tischdecke weiß	pro Stück	€ 3,08	€ 3,30
200011	Dezente Deko auf den Tischen	pro Person	€ 2,06	€ 2,20

## Raummiete

200504	Schulungsraum	€ 74,77	€ 80,00
200503	Thekensaal	€ 74,77	€ 80,00
200502	Grüner Saal	€ 74,77	€ 80,00
200501	Großer Saal	€ 149,53	€ 160,00
200505	Insel Saal	€ 74,77	€ 80,00

## Personal

Wir rechnen bei			Netto	Brutto
100001	000-025 Gästen mit	1 Servicekraft zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*026-050 Gästen mit	2 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*051-075 Gästen mit	3 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*076-100 Gästen mit	4 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*101-150 Gästen mit	5 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*151-200 Gästen mit	6 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100002	*ab 1.00 Uhr fallen je Stunde 36,08 / 38,60 € Servicepauschale an.			

## Reservierungshinweis

- Aus Planungsgründen kann ohne Vorlage einer unterschriebenen Vorbestellung der genannte Termin nur für 21 Kalendertage (Bindefrist) reserviert werden.
- Durch die Unterschrift bestätigt der Kunde den folgenden Hinweis:
  - Bei einer Stornierung nach Ablauf der Bindefrist sind Kosten von € 100,00 als Pauschale zu entrichten.
  - Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
  - Die GEMA-Erklärung wurde vom Auftraggeber gelesen und unterzeichnet.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

# Catering außer Haus

## Lieferzonen

	Netto	Brutto
200606 In Roth:	€ 24,77	€ 26,50
200605 Geschirrabholung	€ 24,77	€ 26,50
200607 Umkreis bis 30 km:	Netto	Brutto
Lieferung	€ 34,58	€ 37,00
Geschirrabholung	€ 34,58	€ 37,00
200608 Über 30 km Entfernung		
Auf Anfrage		

## Husse oder Stehtisch (Leihgebühr)

	Netto	Brutto
200609 Husse	€ 5,98	€ 6,40
200610 Stehtische	€ 5,98	€ 6,40

Buffetaufbau und Buffetdecke ohne Berechnung

## Lieferung von Geschirr (inkl. Reinigung)

	Netto	Brutto
200516 je Gedeck	€ 1,12	€ 1,20
200517 je Einzelteil	€ 0,25	€ 0,27
200518 je Glas	€ 0,30	€ 0,32
200519 je Chafing Dish	€ 6,07	€ 6,50
200603 je Thermobox	€ 11,21	€ 12,00

## Personal

	Netto	Brutto
Vor Ort:		
Betreuung mit Ausgabe durch Servicekräfte	€18,04	€19,30
je Stunde pro Mitarbeiter		

## Reservierungshinweis

- Aus Planungsgründen kann ohne Vorlage einer unterschriebenen Vorbestellung der genannte Termin nur für 21 Kalendertage (Bindefrist) reserviert werden.
- Durch die Unterschrift bestätigt der Kunde den folgenden Hinweis:
  - Bei einer Stornierung nach Ablauf der Bindefrist sind Kosten von € 100,00 als Pauschale zu entrichten.
  - Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

# Auf Draht!

Wir machen **Alles** Möglich (e)

## Kontakt

Auf Draht! gemeinnützige GmbH  
Selbsthilfefirma für Psychisch Kranke  
Drahtzieherstraße 6  
91154 Roth

Telefon: 09171 96 64 600  
Fax: 09171 96 64 659  
E-Mail: [wilkommen@aufdraht.net](mailto:wilkommen@aufdraht.net)