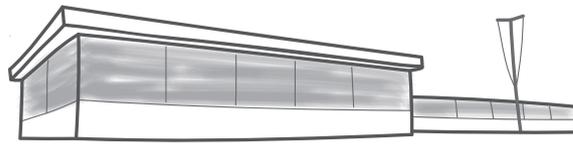


Marschländer
Elbloung



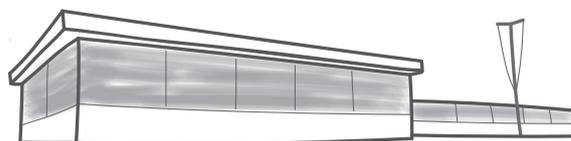
611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Für kleine & große
Anlässe!



Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich willkommen heißen in unserer wunderschönen Marschländer Elblounge. Auf den folgenden Seiten haben wir unsere beliebtesten Menüfolgen und Buffets für Sie zusammengefasst.

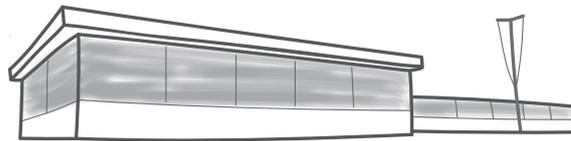
Bei Fragen stehen wir Ihnen stets zur Verfügung.

Ihre Katja & Arne Meyer

Unsere Angebote im Überblick

Der Empfang	3
Suppen	6
Zwischengerichte & Extras	7
Menüs	8
Buffets	10
Getränkepauschalen	14
Verschiedenes	15
Das Kleingedruckte	16

Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Der Empfang

Zu Beginn jeder Feierlichkeit steht der Empfang Ihrer Gäste.
Hier gibt es, neben dem Servieren der unten aufgeführten Getränke, auch die Möglichkeit Kaffee und Kuchen oder kleinen Leckereien anzubieten.

Zur Begrüßung, sowie für den ganzen Abend reichen wir gern	je Glas
Sekt (0,1l)	4,50 €
hausgemachter fruchtiger Cocktail mit oder ohne Alkohol (0,2)	8,50 € (mit Alkohol) 6,50 € (ohne Alkohol)
Aperol Spritz und Hugo (0,2l)	9,50 €
Lillet Berry (0,2l)	9,50 €
Champagner	je nach Absprache
oder das beliebteste Getränk in Ihrem Freundeskreis	je nach Absprache

Notizen

PANORAMADECK

2022 ist unser neues Panoramadeck auf der Marschländer Elbloung fertig geworden. Die exklusive Räumlichkeit* eignet sich perfekt für Feiern im kleinen Rahmen mit bis zu 50 Personen.

In privater Atmosphäre und mit dem wunderschönem Ausblick auf die Elbe wird hier jede Feier zu einem Erlebnis an das Sie sich noch lange erinnern werden.

Wir bieten Ihnen hier alle Menüs und Buffets aus unserer Bankett- und Hochzeitsmappe an. Exklusiv im Panoramadeck haben Sie und Ihre Gäste zudem die Möglichkeit verschiedenste Cocktails zu genießen (siehe Getränkepauschalen).



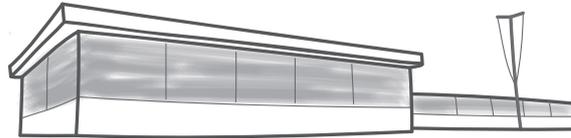
*Raummiete: 500€ ab 20 Personen



Highlights:

- Panoramaausblick auf die Elbe
- Klimatisierung
- Modernste LED-Lichttechnik
- Cocktailmaschine
- Barrierefreier Zugang mit Fahrstuhl

Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Menüs

Während ein Buffet einen lockeren Ablauf vorgibt, liegt der Vorteil einer Menüfolge darin, dass Sie während des gesamten Essens die Kontrolle über den Ablauf behalten. Dies könnten zum Beispiel geplante Reden oder Showeinlagen zwischen den einzelnen Gängen sein.

Gerne erweitern wir die Menüfolge, um weitere Gänge, entsprechend Ihrer Wünsche und Vorlieben. Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt.

Klassisch, mit Hochzeitssuppe oder mal anders?

Suppen, enthalten in der Basispauschale der Menüs

Vierländer Hochzeitssuppe
mit feiner Gemüse- und Fleischeinlage

*

Vierländer Krebssuppe
mit Klößen, Erbsen und Spargelstücken

*

Hühnerkraftbrühe mit Kräutercélestine

*

Fruchtige, leicht scharfe Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen und Fleischklößen

Suppen mit Aufpreis

Gelbe Linsen-Kokoscremesuppe zzgl. 4,00 €

*

Tomatenconsommé
mit hausgemachtem Frischkäse Ravioli zzgl. 3,50 €

*

Pfeffer-Feigen-Ananas Suppe
mit Sahnehäubchen zzgl. 3,50 €

*

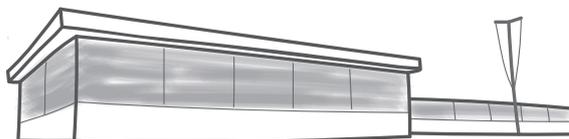
Provenzalische Bouillabaisse zzgl. 4,00 €

*

**Wenn Sie eine kalte Vorspeise anstelle einer Suppe
bevorzugen, berechnen wir je Person
einen Aufpreis ab 4,00 €**

Weitere Saisonale Suppen auf Anfrage.

Marschländer
Elbloung



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Sonstige Speisen

Hier haben Sie die Möglichkeit Ihr Menü oder Buffet mit einem zusätzlichen Gang zu erweitern, zum Beispiel zum Empfang oder zur Mitternacht

Sonstige Speisen

Cocktailhäppchen

je Stück 3,60 €

Currywurst im Weckglas, warm serviert

pro Person 6,00 €

Kaffee und Kuchenpauschale

mit frischem hausgemachtem Butter- und/oder fruchtigen
Streuselkuchen inklusive geschlagener Sahne,
Filterkaffee und Tee satt

Zum Nachmittag pro Person 16,50€

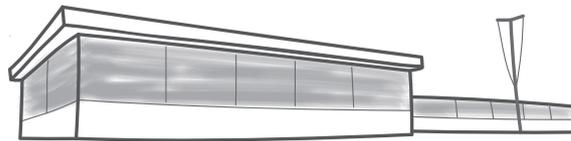
Zum Abend pro Person 12,50 €

Bei gebuchter Getränkepauschale:

Zum Nachmittag pro Person 8,00 €

Zum Abend pro Person 6,00 €

Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Menü „Nr. 1“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Krustenbraten vom Schwein

Gebratene Poulardenbrust

Frisches Marktgemüse, gebratene Champignons

Bratensoße

Salzkartoffeln, Kroketten

*

Dessert

Vier kleine Leckerereien aus unserer Patisserie

Menüpreis pro Person
54,50€

Menü „Nr. 2“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel umwickelt

Zarte Maishähnchenbrust

Frisches Marktgemüse

Sauce Hollandaise

Herzogin Kartoffeln

Gebutterte Kartoffeln und provenzalische Soße

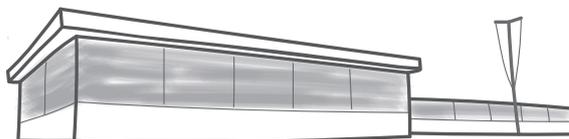
*

Dessert

Vanilleparfait, kleines Schokoladenküchlein und
mariniertem Beerenobst

Menüpreis pro Person
59,00 €

Notizen



Menü „Nr. 3“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Tranchen vom argentinischen Rumpsteak

Schweinefilet rosa gebraten

Poulardenbrust

Frisches Marktgemüse, gebratene Pilze und
Bohnenbündchen

Schalottensoße

Kartoffelgratin, Krokette

*

Dessert

Vier kleine Leckereien aus unserer Patisserie

Menüpreis pro Person
63,00 €

Menü „Nr. 4“

Erster Gang

Suppe anhand unserer Auswahl

*

Hauptgang

Gebratenes Rinderfilet

Zarte gebratene Maishähnchenbrust

Schweinefilet im Ganzen

Frisch gebratene Pilze

Knackiges Marktgemüse

Sautierte Kirschtomaten

Sauce Bernaise

Portweinjus

Kartoffelgratin, Krokette

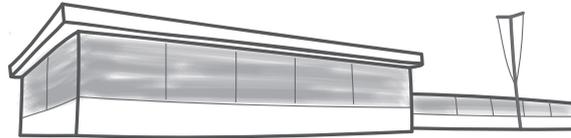
*

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
mit Himbeersorbet, Sahne und Fruchtdecoration

Menüpreis pro Person
75,00 €

Notizen



Buffet Vorschläge

Die nachfolgenden Buffets richten wir ab 20 Personen her.
Bei einer geringeren Personenzahl nehmen wir einen Aufpreis.
Gerne servieren wir Ihnen eine Suppe Ihrer Wahl vor der Buffet Eröffnung am Tisch.
Suppe nach Wahl ab 6,50 € pro Person

Buffet „Nr. 1“

warmes Buffet

Gebratene Maispouardenbrust
in einer Madeirasauce

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Lachs im Kräutermantel
mit einer Orangen-Pfeffer-Soße

Frisches Vierländer Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Kartoffellgratin, geröstete Rosmarinkartoffeln

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten

Gegrillte Zucchini
Geschmorte Paprika
Überbackene Auberginen
Gedünstete Champignons
Mit Aprikosen confierte Karotten

*

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

*

Räucherfischplatte

Auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelenfilets

Geräucherter Norwegischer Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Soße
auf Kräuterrührei angerichtet

Salatauswahl

Ceasar Salad mit Hähnchenstreifen
Frische Auswahl an Blattsalaten und French Dressing
Rucola mit frischem Parmesan und
gerösteten Pinienkernen

Tomate Mozzarella Kugeln
mit hausgemachten Basilikum Pesto

Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

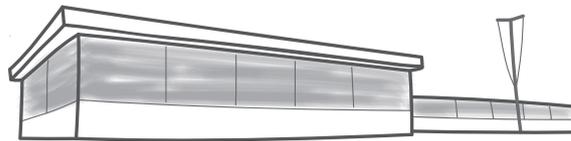
In Weckgläsern angerichtet:

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

Tiramisu

Buffetpreis pro Person
57,00 €

Notizen



Buffet „Nr. 2“

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel
am Buffet aufgeschnitten

Dithmarscher Jungschweinerücken
am Knochen angerichtet

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

Feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

Frisches Vierländer Marktgemüse,
Butter und Sauce Hollandaise,
Kartoffel-Lauch-Gratin, geröstete Rosmarinkartoffeln
und Kroketten

*

kaltes Buffet

Antipasti-Spezialitäten

Gegrillte Zucchini
Geschmorte Paprika
Überbackene Auberginen
Gedünstete Champignons
Mit Aprikosen confierte Karotten

*

Melonenplatte mit geräuchertem Schinken

*

Räucherfischplatte

Auf Buchenholz geräucherte Forelle

Auswahl an geräucherten Makrelenfilets

Hausgebeizter Norwegischer Graved Lachs
mit einer Senf-Honig-Dill-Soße auf
Kräuterrührei angerichtet

Salatauswahl

Cesar Salat mit Hähnchenstreifen

Frische Auswahl an Blattsalaten mit French Dressing

Rucola mit frischem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

Tomate Mozzarella Kugeln
mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

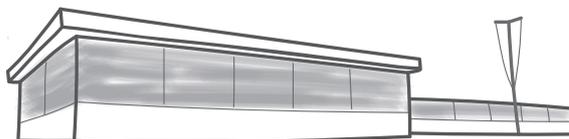
Bayrisch Creme mit Himbeersoße

Tiramisu

Buffetpreis pro Person
64,00 €

Notizen

Marschländer
Elbloung



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Buffet „Nr. 3“

warmes Buffet

Sous Vide gegarte Rinderkugel

Schweinefilet im Speckmantel
auf Zucchini Paprika Gemüse

Mit Ricotta und Basilikum gefüllte Maispoularde

Rosmarinkartoffeln und einer Salbeisoße

Mediterranes Ratatouille Gemüse und Bäckerkartoffeln

Gebratene Filets vom Kabeljau mit Blattspinat,
Pilzrisotto und Zitronenbutter

*

kaltes Buffet

Crespelle lauwarm serviert
vegetarisch und mit Hähnchen gefüllt
mit Mozzarella überbacken

Gemischte Blattsalate mit French- und fruchtigem Curry-Mango
Dressing

Couscous-Salat im Weckglas serviert

Flusskrebssalat mit Früchten und Staudensellerie

Crostinis mit hausgebeizter Lachs-Feta-Creme

Geräucherte Entenbrust

Ofenfrische Brotauswahl mit Butter

*

Dessert

Im Weckglas angerichtet

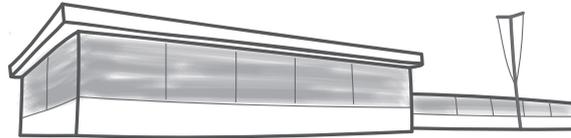
Apfel-Mascarpone-Creme mit Buttercrumble

Limetten-Joghurt-Creme

Zweierlei Schokoladenmousse

Buffetpreis pro Person
65,00 €

Notizen



Buffet „Nr. 4“

warmes Buffet

Argentinisches Roastbeef
am Buffet aufgeschnitten

dazu Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln,
Vichy Karotten, Blattspinat und Prinzessbohnen
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten
und Salbei-Soße

Hähnchenbrust „Tandoori Art“
in Currysoße mit Wokgemüse

sowie feines Lachsfilet im Kräutermantel,
Orangen-Pfeffer-Soße

Black Tiger Garnelen in Kräutern und Knoblauch gebraten

Romanesco und Brokkoli in Mandelbutter gebraten

hausgemachtes Kartoffelgratin und Duft-Reis

*

kaltes Buffet

„Vitello Tonnato“ mit Kapern-Äpfeln und Thunfischsoße

geräucherte Lachsrosen auf hausgemachten
Kartoffel-Möhren-Talern mit Kräutercreme

Gartensalate mit Nuß-Vinaigrette und
glasierten Macadamia Nüssen

Rote-Bete-Salat mit glasierten Apfelspalten und

Schafskäse

Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten

Edle Käseauswahl mit Feigensenf

Brioche, mediterrane Mini-Brötchen und gesalzene Butter,
Kräuterquark

*

Dessert

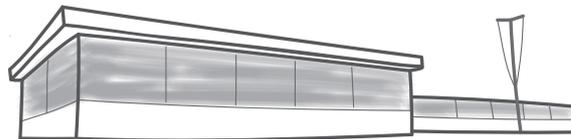
Tonkabohnen Panna Cotta mit Mangosoße

Hausgemachtes Schokoladen-Orangen-Mousse

Buffetpreis pro Person
72,00 €

Notizen

Marschländer
Elblounge



611,6 km

Lifestyle Store Restaurant

Brunchbuffet Elblounge

In der Zeit von 10:30 bis 14:30 bieten wir Ihnen das beliebte Brunchbuffet der Marschländer Elblounge an.

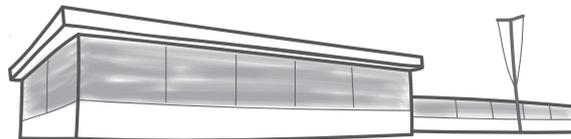
Ab 40 Personen können Sie unser reichhaltiges und exklusives Brunchbuffet buchen.

Darin enthalten sind warme Gerichte, bestehend aus Fleisch, Fisch und vegetarischem Anteil, sowie natürlich Rührei, Würstchen und Bacon. Des weiteren reichen wir eine große Auswahl an erlesenen Kalten Speisen, Salaten, hochwertigen Aufschnitt- und Käsesorten, sowie köstliche Desserts und frisch gebackene Brote und Brötchen.

Brunchpreis pro Person 39,90 €

+ Getränkepauschale für 4 Stunden 14,50 €*

*Inkludiert sind Kaffee, Tee und heiße Schokolade, Mineralwasser, sowie Apfel und Orangensaft.



Getränkepauschalen (ab 20 Personen)

Pauschale 1

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade

53,00 € für 8 Stunden pro Person

Aufpreis: Kaffeespezialitäten + 5,00€ pro Person



Pauschale 2

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Longdrinks

Digestif (bis zu einem Preis von je 3,00 €)

Sie können aus folgenden Digestifen wählen:
Malteser, Jubiläums Aquavit, Weizenkorn, Kümmel,
Ouzo, Saurer, Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum

Longdrinks in der Preislage:
Bacardi, Ballantines

59,50 € für 8 Stunden pro Person

Aufpreise:

Kaffeespezialitäten + 5,0€ pro Person
Aperol Spritz, Hugo und Lillet Berry
+ 6,50€ pro Person



Pauschale 3

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen, alkoholfreie Biere
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alle Soft Getränke & Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Kaffeespezialitäten

Hugo, Aperol Spritz und Lillet Berry
Longdrinks wie z.B.

Havanna Club 3 Jahre, Tullamore Dew.....
Digestif (bis zu einem Preis von je 4,50 €)

Sie können aus folgenden Digestifen wählen:
Malteser, Jubiläums Aquavit, Weizenkorn, Kümmel, Ouzo,
Saurer, Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum, Mariacron
Linie Aquavit, Sambuca, Wodka, Friesengeist, Grappa, Cal-
vados, Jägermeister, Fernet Branca, Fernet Menta,
GammelDansk, Dr. Nilsen Bitter Spezialität, Baileys,
Frangelico Nusslikör, Amaretto, Ramazotti, Averna, Obstler,
Kirsch, Birne Apfel, Mirabelle, Himbeer, Williams Birne

67,50 € für 8 Stunden pro Person



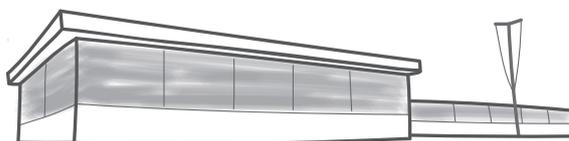
Cocktail Pauschale

in Verbindung mit Pauschale 1

14,50 € pro Person

in Verbindung mit Pauschale 2 oder 3

9,50 € pro Person



Das viele „Kleingedruckte“ zu Ihrer Feier

Das viele „Kleingedruckte“ nervt Sie auch?

Deshalb haben wir Ihnen im Folgenden kurz zusammengefasst, welche Informationen in unseren AGB Ihre besondere Aufmerksamkeit erfordern. Selbstverständlich verlieren hierdurch alle anderen dort aufgeführten Punkte nicht an Wirksamkeit.

Feuerwerk

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass selbst mitgebrachtes Feuerwerk jeglicher Art sowie Nebelmaschinen bei uns verboten sind. Dies gilt in den Gebäuden, als auch im Außenbereich. Sonst könnte ein „stummer Alarm“ bei der Feuerwehr ausgelöst werden. Die entstandenen Kosten müssen wir Ihnen dann leider in Rechnung stellen

Konfetti, künstliche Blütenblätter, Reis oder ähnliches

In den Vier- und Marschlanden haben wir eine schöne Natur, deshalb möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Reinigungskosten (ab 150,00 €) erhoben werden, sollten diese Dinge in unserem Außenbereich oder in den Gebäuden verstreut werden. Möchten Sie solche Dinge unbedingt nutzen, sprechen sie dies bitte vorher mit uns ab.

Musikanlage und Veranstaltungstechnik

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich der DJ oder Musiker für Ihre Feier, rechtzeitig über die technischen Möglichkeiten vor Ort informiert und alles entsprechende getestet. Ein Besichtigungstermin kann gerne vorab vereinbart werden. Damit die Lautstärke den geregelten Rahmen nicht überschreitet, ist die Nutzung unserer Musikanlage für Musiker und DJs verpflichtend.

Gesetzliche Regelungen zu Lautstärke und Nachtruhe

Es gelten bei uns die in Hamburg üblichen Regelungen für Wohngebiete. Deshalb bitten wir Sie, ab 22 Uhr Gespräche im Garten und Außenbereich in dezenter Lautstärke zu halten. Selbstverständlich gilt dies nicht für unsere Lokalität.

Menükarten

Für Ihre Veranstaltung erstellen wir Ihnen gern Menükarten. Bedruckt sind diese mit den Speisen und Getränken, dem Namen und dem Anlass der Veranstaltung sowie einer kleinen farbigen Grafik. Dieser Service ist kostenfrei. Für die Erstellung einer Menükarte, die den üblichen Aufwand überschreitet, berechnen wir pauschal ab 50,00 €.

Beginn und Dauer einer Pauschale

Eine Pauschale beginnt mit der vertraglich vereinbarten Zeit, oder dem Eintreffen der Gäste und dem Empfang der ersten Leistungen. .

Kosten einer Verlängerungsstunde

Entsprechend der Teilnehmerzahl variieren die Kosten einer Stunde ab 560,00 €, selbstverständlich inklusive aller in der Pauschale zuvor vereinbarten Leistungen.

Weitere Personen

Grundlegend stellen wir für Musiker, Fotografen und Künstler eine Speisen- und Getränkepauschale in Höhe von 80,00 € pro Person in Rechnung. Wenn sie ebenso wie Ihre anderen Gäste platziert sind, gilt die vollständige Personenpauschale.

Kinder/ Jugendliche

Berücksichtigen Sie das Alter der Kinder (Alter am Tag Ihrer Feier) mitzuteilen. Bei Kindern und Jugendlichen berechnen wir nicht den vollen Preis:

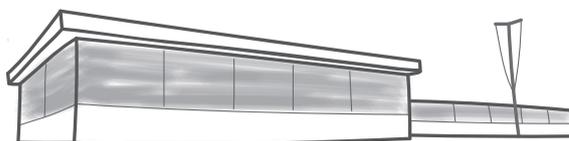
Kinder bis	3 Jahre werden gar nicht berechnet
Kinder bis	6 Jahre = 20 % des Preises
Kinder bis	9 Jahre = 35 % des Preises
Kinder bis	12 Jahre = 50 % des Preises

Endabrechnung

Die Endabrechnung Ihres Festes erfolgt nach der Veranstaltung. Die Endabrechnung wird nach Rechnungserhalt fällig. Eine EC-Kartenzahlung ist nur am Tag der Feier möglich. Alle anderen Zahlungsarten oder auch Staffellungen müssen vorher vereinbart werden.

Trinkgeld

Wenn Sie die Serviceleistung unseres Personals mit einem



Trinkgeld honorieren möchten, bitten wir Sie, dies möglichst am Abend in bar zu tun. Selbstverständlich ist jede Anerkennung in dieser Form großartig. Falls Sie überlegen, wie viel es sein soll, durchschnittlich liegt der Spielraum zwischen 5 und 10% des Veranstaltungspreises.

Mindestumsatz

Die exklusive Nutzung unserer Locations ist auf Anfrage immer möglich. Für den oberen, exklusiven Bereich erheben wir eine Raummiete von 1.000€ (bis 19 Personen) bzw. 500€ ab 20 Personen.

Während der Hauptsaison (Mitte April bis Mitte Oktober) gilt im Restaurant an Freitagen ein Mindestumsatz von 7.000€ und an Samstagen von 8.000€.

Sicherheitsleistung bei Reservierung

Bei verbindlicher Reservierung erheben wir als Sicherheitsleistung eine Anzahlung in Höhe von 1000 €.

Stornierung des Auftrages

Sie haben das Recht nach bestätigter Reservierung innerhalb von 14 Tagen kostenlos vom Vertrag zurück zu treten. Danach fallen im Falle einer Stornierung folgende Stornokosten auf Basis Ihres Angebotes an:

bis zu 9 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 20 %
bis zu 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 30 %
bis zu 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn	= 40 %
bis zu 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn	= 70 %
bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn	= 90 %

Sie sind berechtigt uns nachzuweisen, dass ein Schaden nicht oder wesentlich niedriger als die vorgenannte Pauschale ist.

Kurz vor dem Termin

Bitte teilen Sie uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die Tischpläne mit.

2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn steht Ihnen unsere Location zum Dekorieren oder für besondere Aufbauten zur Verfügung. Je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und nach Absprache können wir das auch erweitern.

Schriftliche Änderungen der Gästezahl können wir bis zu 4 Tagen vor Ihrer Feier noch berücksichtigen. Diese Zahl wird für uns dann Rechnungsgrundlage sein.

Zimmerreservierung:

Sofern Sie Übernachtungsmöglichkeiten für sich oder Ihre Gäste benötigen, buchen Sie diese bitte rechtzeitig unter Angabe der Namen sowie Telefonnummern. Diese Reservierung ist verbindlich.

Korrespondenz und Kommunikation

Alle Änderungen und Anpassungen sind uns in Schriftform mitzuteilen oder werden vor Ort festgehalten.

Wir freuen uns auf eine schöne Feier und stehen Ihnen mit unserem Fachwissen für weitere Fragen und einem Besichtigungstermin vor Ort gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Katja & Arne Meyer

~ Stand 2023-01 ~

Mit Erscheinen dieser Informationen verlieren alle vorigen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Notizen

So erreichen Sie uns (Büro):

Wein- & Friesenstube
Ochsenwerder Elbdeich 10
21037 Hamburg

Tel.: 040 / 89 72 30 00

Tel.: 040 / 737 41 98

Fax: 040 / 737 22 04

E-Mail: kontakt@friesenstube.hamburg

Web: www.marschlaender-elbloung.de

Web: www.wein-und-friesenstube.de