



Stilvoll und festlich feiern auf dem...

Lüßmann's Hof

Feiern · Café · Restaurant · Veranstaltungen · Catering

Tel.: 05084 - 53 43

www.luessmannshof.de · E-mail: luessmannshof@t-online.de



29313 Hambühren · Im Dorfe 9

Hochzeit



Für die schönsten Momente im Leben...

Sie möchten Hochzeit feiern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.

Ob es sich um ein Familienfest, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, einen Empfang handelt, wir stehen Ihnen stets zur Seite und sind Ihr kompetenter Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung!

Legen Sie die Geschicke dieses einzigartigen Tages
in unsere erfahrenen Hände.

Dabei sind Individualität und Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit.
Unsere Aufgabe ist es, Ihre Träume zu erfüllen.

Diese Informationsmappe soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere
vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten geben.

Unser Küchenteam unter Leitung von Jan-Christian Gerke freut sich darauf,
Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.
Darüber hinaus berücksichtigen wir natürlich Ihre ganz persönlichen
Anregungen, Wünsche und Vorstellungen.

Alle Vorbereitungen besprechen wir gern mit Ihnen - bitte bis spätestens
30 Tage vor dem Veranstaltungstermin.

Die endgültige Personenanzahl benötigen wir bis 2 Tage vorher, diese wird
auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

Damit wir genügend Zeit für Ihre Absprache mit Weinempfehlung,
Dekoration, Tischplan und vieles mehr haben, bitten wir um vorherige
Terminabstimmung unter der Telefonnummer

05084 53 43

Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.
Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren.

Unser Präsent zu Ihrer Hochzeit:

- ☞ *Kostenfreies Essen und Trinken für Ihren DJ und Ihren Hochzeitsfotografen!*
 - ☞ *Sie zahlen bei uns keine Raummiete!*
 - ☞ *Kein Tellergeld bei mitgebrachten Torten!*
 - ☞ *Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei!*
 - ☞ *Spielmöglichkeiten für Kinder*
 - ☞ *Wickelraum*
- 

Noch mehr Gründe Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen:

- ☞ *Idyllische Ruhe – fernab von jeglichem Straßenlärm*
- ☞ *Freie Trauung im nostalgischen Innenhof unter altem Baumbestand möglich!*
- ☞ *Unser Festsaal ist klimatisiert!*
- ☞ *behindertengerechte Räumlichkeiten und Sanitäreanlagen!*
- ☞ *kostenfreies WLAN*

Immer beliebter...

Freie Trauung im idyllischen Innenhof

Inklusive:

- ☞ Auf und Abbau
- ☞ Rednerpult
- ☞ Pagodenzelt
nur 2,70 €/p.P.



Impressionen

Heiratslust wecken...



Unsere Angebote für Ihre Hochzeitsfeier

Snacks zum Empfang

- ☞ deftiger Flammekuchen frisch aus dem Ofen: 8,90 €/Stück
- ☞ Blätterteighäppchen pikant gefüllt: 1,35 €/Stück.
- ☞ kleine Kuchenstückchen: 0,95 €/Stück.
- ☞ Fingerfood-Gläschen:
mit Antipasti oder Mini Frikadellen & Kartoffelsalat oder „Celler Gekochte“ mit
Krautsalat und Senftopping 1,35 €/Stück

Suppen

- ☞ Hochzeitssuppe nach Hausrezept
- ☞ pikante Kürbiscrème mit gerösteten Kürbiskernen
- ☞ hausgemachte Tomatencreme mit Milchschaum
- ☞ Champignoncreme mit Schinkenchips
- ☞ klare Gemüsesuppe mit Pinienkernen und Gemüsewürfeln

Desserts

- ☞ Tiramisu mit frischem Obstsalat
- ☞ Schokoladenmousse mit Sahne

- ☞ Buttermilch- Schmand mit Fruchtsauce
- ☞ Vanillecreme mit Schokoladenstreuseln und Kirschen

- ☞ Eierlikör-Pfirsich-Creme
- ☞ Bayerische Creme mit Erdbeersauce

- ☞ Apfel-Baileys-Creme
- ☞ Welfenspeise mit Weinschaum

...auf Wunsch auch in kleinen Gläschen zum Naschen zum Aufpreis von 2,00 pro Person

Unsere Buffets...

Hochzeitsbuffet 1

Tomate Mozzarella würzig mariniert, gebratene und gefüllte Champignons
gefüllte Tomaten, gegrillte Paprika und Zucchini
marinierter Hirtenkäse, Auberginenhäppchen
Melonenschiffchen mit Landschinken
Internationale Käseauswahl mit mehreren Sorten Käse
knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
umfangreicher Brotkorb vom Landbäcker



Tranchen vom Rinderfilet mit Kräuter-Hollandaise
Hirschsteaks mit Preiselbeerrahmsauce
zarter Kalbsbraten in leichtem Morchelrahm
frisches Gartengemüse mit
frisches Gartengemüse der Saison
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Hochzeitsbuffet 2

knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
Eierplatte „Lüßmann´s Hof Style“ mit Mayonnaise,
feiner Landschinken aus der Landschlachtereis Eschede
gekochter Schinken mit Waldorfsalat
kleine Frikadellen mit Senf und Gewürzgurke
Pfefferwürstchen und Mini Maiskolben
Käsewürfel mit Trauben
Brotkorb aus der Landbäckerei und Butter



zarter Kasselerbraten vom Hausschwein in heller Champignonsauce
feine Scheiben vom Weideochsen in Sherrysauce
gedämpftes Lachsfilet auf Blattspinat und Hollandaise
frisches Gartengemüse der Saison
mit leckeren Spätzle und Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“

Hochzeitsbuffet 3

knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
Eierplatte „ Lüßmann ´s Hof Style“ mit Mayonnaise
gekochter Schinken mit Waldorfsalat
kleine Frikadellen mit Senf und Gewürzgurke
Pfefferwürstchen und Mini Maiskolben
Käsewürfel mit Trauben
Brotkorb aus der Landbäckerei und Butter



rosa gebratener Rinderrücken vom deutschen Jungrind
Schweinelende in Champignonsauce
gebratener Steinbeißer in Gemüserahm
frisches Gartengemüse der Saison
gebackene Kartoffeldrillinge
Heidekartoffeln mit Kräutern vom „Hof Luttermann“

Hochzeitsbuffet 4

knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
Tomate Mozzarella mit feinem Basilikum-Pesto
kalte Geflügelplatte
Käsewürfel mit Trauben
ofenfrisches Baguette und Butter



zarter Braten vom Rindertafelspitz in Rosmarinjus
Kasselerbraten vom Hausschwein in heller Champignonsoße
gebratener Rotbarsch in Paprikasoße
frisches Gartengemüse der Saison
Heidekartoffeln vom „Hof Luttermann“
knusprige Krokette

Hochzeitsbuffet 5

„sehr beliebt bei den Gästen“

Tomate Mozzarella würzig mariniert, gebratene und gefüllte Champignons
gefüllte Tomaten, gegrillte Paprika und Zucchini
marinierter Hirtenkäse, Auberginenhäppchen
Melonenschiffchen mit Landschinken
Käseauswahl mit mehreren Sorten Käse
knackige Salatbar mit unterschiedlichen Dressings
umfangreicher Brotkorb vom Landbäcker



saftige Rumpsteaks, Tranchen vom Schweinefilet auf Champignons,
Hähnchenbrust in Nudeln mit Pestosauce und getrockneten Tomaten
knackiges Grillgemüse aus dem Garten
mit Möhren, Zucchini, Paprika
kleine Schmorkartoffeln und marinierte Gnocchi

Empfehlungen zum „Dazubuchen“

Fischplatte m. geräuchertem Lachs, Graved Lachs & geräu. Forelle, Sahnemeerrettich 4,30 €/Ps.

pochierter Lachs (Schaustück 3 -4 kg) mit Gurkenschuppen u. Preiselbeeresahne dekoriert 155 €/ Stck. (f.ca.50 Ps)

Matjesvariationen mit Apfel und Gemüse – mediterran – mit Preiselbeeren 3,00 €/Ps.

„Vitello Tonato“ rosa Kalbsfleisch mit Thunfischcreme nappiert und Kapern 3,20 €/Ps.

Carpaccio vom deutschen Jungrind mit Zitrone, Salz, Pfeffer,
gehobeltem Grana Padano, Rauke und Olivenöl 3,90 €/Ps.

„Celler rohe Roulade“ nach Margarete Krohnes Art 3,90 €/Ps.

*Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste die vegetarische oder vegane Küche bevorzugen?
Sprechen Sie uns an! Wir finden etwas Leckeres.*



Hochzeitsbuffet 1	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	51,00 €
Hochzeitsbuffet 2	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	31,50 €
Hochzeitsbuffet 3	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	38,60 €
Hochzeitsbuffet 4	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	33,50 €
Hochzeitsbuffet 5	mit Vorsuppe und zwei Nachtischkomponenten	36,60 €

Änderungen vorbehalten!

8

Stand: September 2017 Alle Preise verstehen sich inkl. der gültigen MwSt. Alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Mitternachts-Snacks

- Currywurst mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup: 4,00 € pro Ps.
Kasseler auf Krautsalat mit Brötchen: 3,60 € pro Stck.
Gyrossuppe oder Gulaschsuppe: 3,60 € pro Ps.
Käseauswahl, Pfefferbeisser, Frikadellen und Hähnchen-Nuggets: 6,70 € pro Ps.

**Natürlich stellen wir Ihnen gern auch ein tolles Mitternachtsbuffet zusammen.
Lassen Sie uns darüber sprechen!**

Candybar

- Sie haben viele Kinder dabei?
Sie sind von der ganz süßen Sorte? Oder Sie naschen einfach nur gerne?
Kein Problem.....
Wir stellen Ihnen eine tolle Candybar zusammen.
- Variante 1:
Sweets & Bonbons in unterschiedlichsten Varianten inkl. Equipment und Aufbau
3,60 € pro Person
- Variante 2:
hausgebackene Cake-Pops und Cup-Cakes
Sweets & Bonbons in unterschiedlichsten Varianten inkl. Equipment und Aufbau
6,90 € pro Person

Hochzeitstorte

Sie stellen sich Ihre 3-stöckige Hochzeitstorte (190,00 €) für ca. 80 Ps
individuell aus unserer umfangreichen Tortenauswahl zusammen, so dass Sie Ihre
Lieblingstorte genießen können!
Alternativ backen wir Ihnen gern auch eine Torte in Herzform.(100,00 €) für ca. 60 Ps.

Sie bevorzugen die herzhaftere Variante?
Wie wäre es mit einem Mett – Herz (155,00 €).
oder
einer Frischkäse – Lachs Torte Ø 28 cm (85,00 €)

Getränkepauschalen

Ihr Vorteil - absolute Preistransparenz!

Getränkepauschale 1:

alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee & verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo“

Biere:

Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine:

Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt Secco, Dupré Apfelsecco
pro angemeldete Person für 10 Std. 35,60 €

Getränkepauschale 2:

alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee & verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo“

Biere:

Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine:

Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt, Secco, Dupré Apfelsecco

Verdauerli/Schnäpse:

Korn, Malteser, Jubiläums Aquavit, Bismarck, Obstler, Jägermeister, Ramazotti und Waldmeister
pro angemeldete Person für 10 Std. 41,00 €

Gut zu wissen . . . :

Die angegebenen Preise gelten für 10 Stunden, ab
Eintreffen der Gäste. *Es geht länger..?*

Die Verlängerungspauschale beträgt
3,60 €/p. angemeldete Person/angefangene Stunde

Die Veranstaltung endet um spätestens 4.00 Uhr morgens

Kinderpauschalen:

0-6 Jahre frei

7-12 Jahre 10,00 € /p.P.

13-16 Jahre 25,00 € /p.P.

Getränkepauschalen

Getränkepauschale 3:

alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee & verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo“

Biere:

Veltins Pils frisch vom Fass, Alster, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen,
Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine:

Weißwein, Rotwein, Weißherbst/Rosé & Sekt Secco, Dupré Apfelsecco

Verdauerli/Schnäpse:

Korn, Malteser, Jubiläums Aquavit, Bismarck, Obstler, Jägermeister, Ramazotti und Waldmeister

Longdrinks:

wie Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Whisky-Cola, Wodka-Lemon, Havanna-Cola
pro angemeldete Person für 10 Std. 45,00 €

Zusatzpauschale

Zusätzlich können Sie gern eine Kaffeepauschale mit den Kaffeespezialitäten
Cappuccino, Espresso, Milchkaffee und Latte Macchiato dazu buchen
3,50 € pro Person

Polterabend zu Hause?

Unser umfangreicher Cateringservice liefert Ihnen alles rund um Ihren Polterabend.
Essen, Getränke, Bestuhlung, Bierwagen, Kühlwagen, Geschirr, Gläser, Zapfanlagen,
Tresen oder Pavillons...

...lassen Sie sich ein interessantes Komplettangebot zusammenstellen.
Wir stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite!

Musiker für den Schwung

Bogdan Karras	05141/370170	DJ Sascha Ungerer	0160/1604224
Chris Wienke	0173/1841425	DJ Christian Bohn	05130/609431
Volker Wienecke	05084/400160	Magic Music - Heiko Crocoll	05141/980 800
Ingo Hufenbeck	05141/83156	DJ Dancefloor-Clemens Köhneke	0152/260 798 48

Kreative Floristische Dekoration:

Viktoria Katharina Witte: 0176-229 43 156

Für traumhafte Erinnerungsfotos oder -videos:

Elena Bokelmann: 0160-92967134

Miriam Linne: 0176 – 21747853

SörenLinne (Videografie): 0176-32773561

Sie suchen einen Hochzeits-Oldtimer:

Heinz Helms: 05054-466

Fotobox

Chris Wienke: 0173-1841425

Ringe für den gemeinsamen Bund des Lebens

Heide-Goldschmiede Lankau: 05141-2780374

Traumhafte Brautmode

Schleppegrell Brautmode: 05145-286753

Kosmetik für den tollen Look

Janine Strobel: 0151-18453721

Marina Steif: 0172-413 15 58

Tanzschule für den Eröffnungstanz

Tanzschule Krüger: 05141-54343

Tanzhaus Celle: 05141- 9781697

Frisurenstyling

Salon Struwelpeter Oldau: 05143-1623

Salon Lucky Style Hambühren: 05084-4150

Sie suchen Übernachtungsmöglichkeiten?

Pension Dischers Hof (gleich nebenan): 05084-1608

Pension Kleine Hambühren: 05084-93020

- Der Countdown läuft -

Was alles vor dem großen Tag bedacht werden sollte!

12 bis 6 Monate vorher

- ♥ Festlegung des Hochzeitstermins unter Berücksichtigung von Urlaub und Feiertagen
- ♥ Erste Absprachen zum Rahmen der standesamtlichen/ kirchlichen Trauung sowie Feier treffen
 - ♥ Reservierung von Restaurant/Hotel für die Feier
 - ♥ Zusammenstellen einer vorläufigen Gästeliste
 - ♥ Aufstellen eines Kostenplans
- ♥ Trauzeugen, falls gewünscht, fragen, ob sie Zeit und Lust haben, die Trauung zu bezeugen.

6 Monate vorher

- ♥ Zusammenstellung der Papiere für standesamtliche Anmeldung zur Eheschließung
- ♥ Anmeldung zur kirchlichen Trauung. Taufschein ist beim Taufpfarramt erhältlich.
 - ♥ Zusammenstellen eines Festkalenders mit Terminen für Polterabend,
- ♥ Junggesellenabschied, Ablauf des Hochzeitstages (Trauung, Hochzeitsessen, Tanz, etc.)
 - ♥ Musiker für das Fest buchen
 - ♥ Evtl. Reservierung von Kutsche oder Oldtimer
 - ♥ Terminreservierung beim Fotografen/Videografen

5 bis 6 Monate vorher

- ♥ Brautkleid und Accessoires (Ersatzstrümpfe, falls was reißt) aussuchen
 - ♥ Falls Brautjungfern gewünscht: Kleiderauswahl treffen
 - ♥ Überprüfung der Gästeliste
 - ♥ Kostenplan anpassen
 - ♥ Verlässliche Helfer für die weiteren Vorbereitungen auswählen
- ♥ Zeremonienmeister für den Festabend/-tag bestimmen, der die Organisation des „Bunten Abends“ in seine Hände nimmt

4 Monate vorher

- ♥ Bräutigam-Anzug und Accessoires aussuchen
- ♥ Buchen der Hochzeitsreise (sind Impfungen notwendig? Rechtzeitig impfen lassen! Reisepass gültig?)
 - ♥ Zusammenstellung eines Hochzeitstisches im Geschäft oder einer Geschenkeliste
 - ♥ Beantragung von Sonderurlaub beim Arbeitgeber

3 Monate vorher

- ♥ Unterbringung der auswärtigen Gäste organisieren oder Einquartierung bei Verwandten/Bekanntem
 - ♥ Einladungskarten drucken und verschicken
- ♥ Drucksachen in Auftrag geben (Tisch-/Menükarten, evtl. Programmheft für kirchliche Trauung, Danksagungskarten)
 - ♥ Falls gewünscht, Ehevertrag mit Notar besprechen
 - ♥ Trauringe auswählen und gravieren lassen

Wichtige Papiere für die Hochzeit: Standesamt:

- ♥ Beglaubigte Abschriften des Familienbuches (keine Kopie aus dem, im eigenen Besitz befindlichen Familienstammbuches!) oder Abstammungsurkunde der Eltern beider Partner
 - ♥ Personalausweis oder Reisepass
 - ♥ Nachweis der Staatsangehörigkeit (speziell bei Ausländern)
- ♥ Bei Zweitehen: zusätzliche beglaubigte Abschrift oder Auszug aus dem Familienbuch der vorangegangenen Ehen bzw. frühere Heiratsurkunden und rechtskräftige Scheidungsurteile
- ♥ Wenn Kinder mitgeheiratet werden oder einer der Partner ein Adoptivkind ist, werden noch weitere Papiere benötigt. Für spezielle Fälle fragen Sie das zuständige Standesamt.

Kirche:

- ♥ gültigen Personalausweis
- ♥ Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung

2 Monate vorher

- ♥ Gespräch mit Pfarrer für kirchliche Trauung (auch Musik und Blumenschmuck)
 - ♥ Falls nicht bei Terminabsprache schon geschehen:
Einzelheiten mit Fotograf festlegen (Studioaufnahmen, Fotos im Freien, Gruppenbilder, etc.)
Zeitlicher Ablauf am Hochzeitstag!

1,5 Monate vorher

- ♥ Genaue Absprachen mit dem Wirt über Wein- und Menüpläne und Raum-/Tischgestaltung ♥ Termin beim Friseur für Probe-Hochzeitsfrisur machen und für eigentlichen Hochzeitstag
- ♥ Bestellung der Blumen (Brautstrauß, Reversanstecker, Autoschmuck, Tischschmuck im Restaurant, Blumenkinder, etc.)
 - ♥ Bestellung der Hochzeitstorte
 - ♥ Falls gewünscht: Ringkissen und Gästebuch besorgen

3 Wochen vorher

- ♥ Überprüfung des finanziellen Rahmens
- ♥ Gästelisten anhand der Rückantworten aktualisieren
- ♥ Erstellen einer Tischordnung und Meldung an den Wirt
 - ♥ Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben
 - ♥ Einlaufen der Brautschuhe
- ♥ Anprobe der Hochzeitsgarderobe. Noch ist Zeit für kleine Änderungen

1 Woche vorher

- ♥ Friseur-Termin für Bräutigam
- ♥ **Letztgültige Meldung ans Restaurant über Gästezahl**
- ♥ Freuen auf Polterabend, Junggesellenabschied und andere Aufmerksamkeiten von Freunden und Nachbarn
- ♥ Geschenkliste anlegen: Wer hat was geschenkt? (Wichtig für persönliche Danksagungen, am Hochzeitstag weiterführen)

1 Tag vorher

- ♥ Brauttäschchen packen (Make-up, Aspirin, Deo, Kamm)
 - ♥ Ringe und Papiere bereitlegen
- ♥ Zeitlichen Ablauf besprechen – sind alle Aufgaben delegiert?
- ♥ Und dann....entspannen und sich auf den großen Tag freuen!

Am Tag der Hochzeit

- ♥ in Ruhe mit dem Partner frühstücken
- ♥ sich mit Freunden oder Trauzeugen treffen, um die Nervosität abzubauen. Diese können Sie dann auch zu den Friseurterminen o.ä. begleiten (ein Gläschen Secco ist dann auch schon mal erlaubt)
 - ♥ evtl den Brautstrauß abholen

♥ GANZ WICHTIG: den Tag genießen!

2 Wochen nach der Hochzeit

- ♥ Danksagungen verschicken
- ♥ Ämter, Behörden, Banken und Arbeitgeber über die Namensänderungen informieren
 - ♥ evtl. Versicherungen prüfen – doppelte Verträge kündigen
 - ♥ evtl. Namensschilder ändern (Klingel, Türschild, Briefkasten)

*Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Tag
und ein glückliches gemeinsames Leben!*

Ihre Notizen:

*Wir wünschen Ihnen eine traumhafte Feierlichkeit
auf dem „Lüßmann`s Hof“.*

*Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?
Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.*



Gerke GmbH
Im Dorfe 9
29313 Hambühren
Tel: 05084 53 43
Fax: 05084 42 68
Email: luessmannshof@t-online.de
www.luessmannshof.de
Konto: Sparkasse Celle
IBAN: DE 392575 0001 0091 5480 16
BIC: NOLADE 21CEL

Anmerkungen:

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir **keine Haftung** für Geschenke, Wertgegenstände, technische/elektronische Geräte, Tortengestelle oder sonstige von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen.

AGB's Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch die gedruckte Form der AGB's aus oder senden Ihnen diese zu.
Alternativ besteht die Möglichkeit die AGB's bei uns im Hause einzusehen.