

BusyBee

Ein kleiner Blick in die Küche

Was darf es für Sie sein? Fingerfood – kalt, süß oder warm, oder lieber Gabelbissen oder Wraps?
Wie wäre es mit Business Lunch?
Oder passt ein reichhaltiges, variables Buffet besser zu Ihrer Veranstaltung?

Nun, lassen Sie sich unsere Variationen durch den Kopf gehen bzw. lassen Sie sich unsere Vorschläge auf der Zunge zergehen. Die sicherlich schwierige Entscheidung können wir Ihnen nicht abnehmen, aber wir beraten Sie gern und bereiten Ihnen selbstverständlich ein individuelles Angebot auf Anfrage vor!



Office Lunch

Leicht und lecker, ob warm oder kalt. Diese Pause haben Sie sich verdient. Hier haben wir Ihnen einige Pakete geschnürt.

Mindestbestellmenge: 15 Personen

Paket 1

Wir kalkulieren 2 halbe Brötchen und 5 Teile Fingerfood / Person.

Gesamtpreis pro Person € 12,00 zzgl. MwSt

Auswahl an halben belegten Brötchen (verschiedene Sorten, auch Vollkorn) herzhaft belegt mit:
Tomate-Mozzarella und Basilikum, Rosmarinschinken und Paprika, deftiger Mettwurst und Gürkchen,
luftgetrockneter Salami und Olive, Räucherlachs und Meerrettichsahne, Camembert und blauer Traube

Pikante Hähnchenspieße mit Paprika und Olive

Kleine Berliner Boulette mit Estragonsenf

Wrap-Röllchen gefüllt mit Kichererbsenmousse und gegrillter Zucchini

Champignons gefüllt mit Spinat und Schafskäse

Bunte Obstspieße



Paket 2

Wir kalkulieren 4 Teile Fingerfood und eine Portion Dessert / Person

Gesamtpreis pro Person € 9,80 zzgl. MwSt

- Kleine Laugenbrezel mit Emmentaler Käse und Radieschenscheiben
- Kleine Laugenbrezel mit Leberkäse (hauchdünn), Meerrettichcrème und Feldsalat
- Halber Sesam-Bagel mit Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola
- Halber Sesam-Bagel mit Gurke, Lachstartar und Feldsalat
- Schusterjunge mit Olivencreme, Rucola und luftgetrockneter Salami
- Wrap mit Hummus, Rucola und gegrilltem Antipasti-Gemüse
- Wrap mit Chili con Carne und Rucola
- Chia-Pudding mit Himbeeren und Kokosmilch, im Glas serviert

Paket 3

Wir kalkulieren je 1 Portion Suppe und Dessert & 3 Teile Fingerfood / Person

Gesamtpreis pro Person € 11,00 zzgl. MwSt

Warm aus dem Chafing-Dish:

- Mailänder Tomatencremesuppe mit Basilikum. Dazu servieren wir frisches Baguette.
- Pitabrot mit Röstpaprika Hummus und Brunnenkresse
- Vollkorn-Sandwich mit Eier-Schnittlauch-Frischkäse, Sardelle und Sprossen
- Sandwich mit süßem Senf, Kasslerbraten und Feldsalat
- Pikante Hähnchenspieße mit Paprika und Olive
- Kartoffel-Brokkoli-Küchlein mit gerösteten Pinienkernen
- Vanillecreme auf Pflaumenröster mit Butter Crumble, im Glas serviert
- Bei Bedarf: Suppengedeck und kleiner Teller € 1,00 / Person zzgl. MwSt.*

Paket 4

Wir kalkulieren 1 Portion Suppe und 2 Klappstullen / Person

Gesamtpreis pro Person € 7,00 zzgl. MwSt

Warm aus dem Chafing-Dish:

- Deftige Kartoffelcremesuppe mit/ohne Bockwurstscheiben. Dazu servieren wir frisches Baguette.
- Berliner Klappstulle vom ofenfrischen Bauernbrot herzhaft belegt mit:
 - Röstpaprika-Hummus, Rucola und gegrillter Zucchini
 - Thymianfrischkäse, Rucola, Hähnchenbrust und Parmesan
 - Avocadocreme, Feldsalat und Camembert
- Bei Bedarf: Suppengedeck € 0,70 / Person zzgl. MwSt.*



Paket 5

Gesamtpreis pro Person € 15,00 netto

Gezupfte Blattsalate mit Möhren- und Radieschenraspeln

Dazu reichen wir Honig-Balsamico-Dressing, Joghurt-Wildkräuter-Dressing und geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Warm aus dem Chafing-Dish:

Hausgemachtes Hühnerfrikassée

Gefüllte rote Paprikaschote mit Gemüse-Couscousfüllung in Jus

Dazu reichen wir Brokkoligemüse und Butterreis.

Mousse au Chocolat mit Bitterschokoladen-Blättchen

Bei Bedarf: Gedeckpauschale € 2,50 / Person zzgl. MwSt.

Paket 6

Wir kalkulieren je 1 Portion Curry, Salat und Dessert und 2 Teile Fingerfood / Person

Gesamtpreis pro Person € 13,50 zzgl. MwSt

Feldsalat mit geschwenkten Champignons und Kartoffeldressing, im Glas serviert

Warm aus dem Chafing-Dish:

Mildes Rotes Curry mit / ohne Hähnchenfleisch. Dazu servieren wir Reis.

Krustenbrot-Ecke mit Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola

Krustenbrot-Ecke mit Olivencreme, Hähnchenbrust, Parmesan und Rucola

Krustenbrot-Ecke mit Schafskäsecreme, getrockneter Tomate, Rucola und Zucchini-scheiben

Schokoladenküchlein mit Himbeere

Bei Bedarf: Gedeckpauschale (tiefer Teller, kleiner Teller, Besteck) € 1,20 / Person zzgl. MwSt.





Buffet & Menü

Unsere Buffets sind so vielseitig, wie die Anlässe, die wir begleiten.
Sie werden speziell auf das gewünschte Niveau sowie den Anlass abgestimmt.
Selbstverständlich lassen sich alle Speisen individuell zu einem kalt-warmen Buffet kombinieren.
Wir beraten Sie gern bei der Auswahl.

Suppen

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 2,50 pro Portion, zzgl. MwSt

- Gelbe Linsen- Möhrensuppe mit gebratenem Blumenkohl
- Paprika-Kichererbsensuppe mit Spinat
- Gelbe Paprikacremesuppe mit frischen Kräutern
- Spanische Kartoffel-Avocadosuppe mit Oliven-Crostini
- Mailänder Tomatencremesuppe mit Basilikumstreifen
- Maiscrèmesuppe mit Sahne und Zucchini
- Spargelcrèmesuppe mit frischem Kerbel
- Waldpilzcrèmesuppe mit frischen Kräutern
- Kartoffelcrèmesuppe mit oder ohne Bockwurstscheiben
- Linseneintopf mit/ohne Bockwurstscheiben, Essig & Zucker
- Italienische Minestrone mit/ohne kleine(n) Speckwürfeln
- Kürbiscrèmesuppe mit Chili und Kokos-Schmand oder pikantem Hähnchenfleisch
- Mildes Cocos-Curry-Süppchen mit Gemüsestreifen und pikantem Hähnchen
- Samthühnersuppe mit grünen Erbsen und Spargel
- Weißer Bohneneintopf mit Tomate, Chorizo und Oliven
- Süßkartoffelsuppe mit Blattspinat einlage und/ohne gebratene(r) Chorizo
- Currysuppe mit Lamm und roten Linsen
- Broccolicrèmesuppe mit Garnelen und gerösteten Mandeln
- Ungarische Gulaschsuppe aus Rindfleisch und Paprika
- Klare Gemüsebrühe, mit Crêpes-Streifen, frischen Kräutern und/ohne kleinen Rindfleischwürfeln
- Chili Con Carne / Chili Sin Carne



Salate

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 2,50 pro Portion, zzgl. MwSt

Spinat-Radicciosalat mit Honig-Sojamarinade
Pecorino-Apfel-Sellerie-Walnuss Salat
Asiatischer Kohlsalat mit Limonen-Mayonnaise und Sesam
Tomaten-Mozzarella Salat mit Pesto
Pastasalat mit Fenchel und getrockneten Tomaten
Nudelsalat mit weißen Bohnen und Paprika in Tomatensalsa
Couscous Salat mit gebratenem Gemüse und/ohne Garnele
Thai-Glasnudelsalat mit Sprossen, Gemüse, Muerr-Pilzen und Frühlingslauch
Gebratene Champignons in Balsamico auf Feldsalat mit Kartoffeldressing
Kartoffelsalat in Essig & Öl mit Radieschenstreifen
Salat von der La Ratte Kartoffel mit Rucola und getrockneten Tomaten
Muschelnudelsalat mit Broccoli, Peperoncino und gehobeltem Parmesan
Thai Hähnchensalat mit Weißkohl, Erdnuss und Koriander
Salat von Rindfleisch mit Tamarinde und Chili
Puy Linsensalat mit Rauchfleisch, Meerrettich und Schnittlauch
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Schnittlauchvinaigrette
Farfalle-Salat in pikanter Tomatensalsa mit Oliven, kleinen Tomaten, Kapern und Sardinen
Salat vom Oktopus mit weißen Bohnen, Kerbel und Tomaten-Limettenvinaigrette
Bunter Reissalat mit gegrillten Garnelen und Mandelpesto
Weiß-Grüner Spargelsalat mit Sardellen und Ei

Vorspeisen

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 3,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Geschwenktes Antipasti Gemüse auf Rucola
Gefüllte Pilze mit Gorgonzola und Blattspinat
Kürbis-Hummus mit gerösteten Haselnüssen und Rosmarin
Busy Bees Antipasti Auswahl
Mariniertes Sesamhuhn mit Frühlingszwiebeln und Limetten-Soja-Soße
Orientalische Fleischbällchen in Tomatenrelish und Pitabrot
Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernöl mariniert, frischem Meerrettich und Kalbstafelspitz
Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern
Mousse von der Räucherforelle belegt mit Apfel-Gurkensalat und Wasabicrème



Hauptgänge Fleisch

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 7,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneter Tomate und Salbei in Rahmsauce
Hühnchen Suprême mit Fenchelbutter in Orangen-Limonen-Sud geschmort
Mildes rotes Thaicurry mit Gemüse und Hähnchenfleisch
Provenzalisches Geflügelragout in Thymiansoße
Geschmortes Kalbfleisch mit Lorbeer und grünen Oliven
Gefüllte Kalbsbrust in Oregano-Jus
Jungschweintrüben unter der Kräuterdecke mit Portwein-Zwiebelconfit
Deftiger Kasslerbraten in Senfjus
Schweinerückensteaks in Pfeffersauce
Geschnetzelter Schweineschulter mit Pilzen in Rahmsauce
Prager Schinken in kräftiger Jus
Schweinebraten in Altbiersauce
Geschmorte Rinderhüfte in gekörnter Dijonsenfsoße
Turiner Rinderragout mit Oliven und Tomaten
Geschmorte Lammhüfte in Barolo-Sauce mit cremiger Olivenpolenta

Hauptgänge Fisch

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 7,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Wildlachsfilet in Zitronen – Sesam Kruste
Asiatischer Buntbarsch in Butter gebraten mit Limonen und Tomaten in Kapernsauce
Rotbarschfilet aus dem Ofen, auf Paprika-Pinienkern-Gemüse
Saibling gebraten auf Kaiserschoten-Tomatengemüse
Gegrilltes Lachsfilet mit Artischockenherzen
Auberginenlasagne mit Thunfisch und Kirschtomaten
Zanderfilet, gedünstet auf Rahm-Lauchgemüse / Schmorgurke
Pikante Lachslasagne mit Krabben-Kirschtomatensauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat/auf Paprika Tomatensugo
Gedünstetes Wildlachsfilet in Dill-Rieslingrahm



Hauptgänge Vegetarisch

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 5,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Möhrenauflauf mit Kreuzkümmel, Kichererbsenmousse und Pesto
Penne mit Bergchampignons und grünen Bohnen, in Sahnesauce mit Parmesan und frischem Dill
Curry von Süßkartoffel und Aubergine
Basilikum-Gemüse Lasagne mit Kokos-Limonensauce
Cannelloni gefüllt mit Ratatouille und Ricotta und Feta gratinert
Spanische Kartoffeltortilla unter der Champignon-Kräuter-Decke
Pfannkuchen-Lasagne mit Spargel und Erbsen
Salzburger Pilzragout mit Kräuterspätzle
Spinat-Ricotta-Tortellini mit Tomatensoße
Vegetarisches Ratatouillegemüse mit Olivenreis
In grünem Pesto geschwenkte Pasta, mit gebratenem Gemüse und Pinienkernen
Couscous-Pilz-Gemüse Pfanne mit Karotten-Minzsauce
Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln und grünen Erbsen
Kürbis-Rosenkohl-Curry mit geschwenkten Schupfnudeln in Rote Linsen Sauce
Gefüllte rote Paprikaschote mit Gemüse Couscous
Mildes rotes Thaicurry mit Gemüse

Gemüsebeilagen

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 2,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Frische grüne Bohnen mit gelber Paprika und Tomatenchili
Gedämpftes Zucchini- Babymaisgemüse
Kohlrabischeiben in Schnittlauchrahm
Fenchel geschmort, mit Walnuss-Petersilie
„Gelber“ Blumenkohl mit getrockneten Wiesenblüten
Möhrensticks, gebacken in Kokosmilch und Ingwer
Gebackenes Lauchgemüse mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Feta
Würziger Meerrettich-Wirsing
Gebratene Zucchini mit Couscous-Kruste
Tomaten-Paprikagemüse mit Cashew-Kernen
Vichy Karotten
Buntes Paprikagemüse in weißem Balsamico



Sättigungsbeilage

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 2,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Reis und rote Bohnen in Kokosmilch und Oregano

Rigatoni mit Buttersalbei

Thailändischer Duftreis

Penneauflauf mit Pecorino und rotem Pfeffer

Kräuterschupfnudeln mit kleinem Gemüse

Gratinierte Rahmkartoffeln

Kartoffelröstitaler

Butterspätzle mit Austernpilzen und Salbei

Penne Rigate mit Basilikum und Pinienkerne

Kartoffelgratin

Dessert

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen

Ab € 2,00 pro Portion, zzgl. MwSt

Mousse au Chocolat mit Bitterschokoladen-Blättchen

Kaffee Schokolade Himbeer-Trifle

In Orangen marinierte Eierpfannkuchen mit frischem Beerenschmand

Dicke Kirschsuppe mit Baisersahne und Limone

Vanille-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Rhabarbergötterspeise mit sizilianischer Mandelcrème

Frischer Obstsalat, mariniert mit Limette und Granatapfelsirup, dazu kandierte Walnüsse

Joghurtmousse mit Beerenkompott

Kokos-Panna Cotta mit Himbeermark

Erdbeer Panna Cotta mit Minze

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mascarpone-Quarkcreme auf Waldbeerenragout und Sahnebaiser

Vanillecrème auf Aprikosenkompott und Butter-Crumble

Vanillecrème mit Pflaumenkompott

Grießflammerie auf Zimt-Aprikosen

Milchreis mit Zimtzucker und Kirschen





Fingerfood

Lecker, handlich und unkompliziert: Ob Canapées, kalt-warmes Fingerfood, lecker belegte Brötchen oder Gabelbissen. Vielfalt pur – Sie haben die Wahl!

Halbe Brötchen, Partybrötchen und Canapées belegt

Einfache Auswahl

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück

Ab € 1,50 pro Stück, zzgl. MwSt

7-min Ei und frische Kresse

Frischkäse, Gurke, Radieschen und frische Kresse

Röstpaprika-Hummus und gegrillte Zucchini

Tomatencreme und gegrillte Zucchini

Tomate-Mozzarella und frischer Basilikum

Rosmarinschinken und schwarze Oliven

Kasslerbraten und Gürkchen

Brandenburger Salami und Gurke

Luftgetrocknete Salami und schwarzer Olive

Deftige Mettwurst und Gürkchen

Gebratene Poulardenbrust und Orangenfilet

Coppa di Parma und Olive

Norwegischer Räucherlachs und Senf-Dillmarinade

Dänisches Lachstartar und Dillsträußchen

Französischer Camembert und blaue Traube

Emmentaler Käse und rote Paprika

St. Albray und Walnusskern

Gegrillte Paprika mit Schafskäse und Pinienkernen

Ziegenfrischkäse und Feigensenf



Hochwertige Auswahl

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück

Ab € 1,60 pro Stück, zzgl. MwSt

Avocadocrème und getrocknete Tomate
Karotten-Ingwer Tapenade
Pikanter Hirseaufstrich und Röstpaprika
Prager Schinken und Chili Cheddar
Ricottacreme mit Putenbrust und Paprika
Gebratene Hähnchenbrust und Curry-Linsenmousse
Fenchelsalami und schwarze Olive
Wildsalami und Birnenspalte
Zartes Roastbeef und Gurken-Relish
Geräucherte Entenbrust und Orangen-Chutney
Rosa Entenbrustscheibe und gegrillte Ananas
Rosa Tafelspitz und Aprikosen-Chutney
Rinder-Carpaccio und Parmesan
Dill-Räucherforelle auf Zitronen-Bohnencreme
Thunfisch-Kapern-Schmand mit Löwenzahn
Graved Lachs und Senf-Dillmarinade
Riesengarnele auf Avocado-Dip
Koriander-Lachs Tartar mit Ei und Kresse
Ziegenfrischkäse mit Feigen und Koriander Tomate
Crème de Prés und Pfefferkäse
Gorgonzolacrème und Traube auf Walnussbrot
Taleggio auf Cayenne-Butter und Feigensenf
Tete de Moin-Blüten und Petersilie

Krustenbrot-Ecken, Berliner Klappstulle vom ofenfrischen Bauernbrot, Halber Sesam-Bagel, Kleine Laugenbrezel und Sandwiches herzhaft belegt

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück

Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt

Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola
Thymianfrischkäse, geflammte Paprika und Rucola
Hummus, Antipasti-Gemüse und Rucola
Kasslerbraten, süßem Senf und Rucola
Olivencreme, Hähnchenbrust, Parmesan und Rucola
Rinderhacksteak mit Cole-Slaw und geröstetem Speck
Roastbeef mit Senf-Roquefort-Mayonnaise und Rucola
7-min Ei mit gegrillten Speckstreifen und Feldsalat



Eier-Schnittlauch-Frischkäse mit Sardelle und Sprossen
Lachstartar, Meerrettichfrischkäse und Feldsalat
Thunfischcrème, Limone, Römersalat und Kapern
Avocadocreame, Camembert und Feldsalat
Tomatencreme, Rucola, Emmentaler Käse und Gurke
Schafskäsecreme, getrocknete Tomate, Rucola und Zucchini-scheiben

Wraps

Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück

Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt

Wrap mit Kichererbsenmousse, Rucola, gegrillter Aubergine & Zucchini
Wrap mit Avocadomousse, Römersalat und Antipasti-Gemüse
Wrap mit Frischkäse, Rucola und getrockneter Tomate
Wrap mit Cole Slaw und Römersalat
Wrap mit Barbecue Chicken und Rucola
Wrap mit Texas Steakstreifen, Rucola und BBQ Soße
Wrap mit Chili con Carne und Rucola
Wraps mit Räucherlachs, Römersalat und Kräuter Schmand
Wrap mit Thunfischfüllung und Rucola
Wrap mit Schafskäsefüllung, Oliven und Römersalat

Fingerfood Kalt serviert

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück

Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt

Vegetarische Reispapierröllchen mit Rucola-Füllung
Mini-Wrap mit Hummus und gegrillter Zucchini
Tomate-Mozzarella Spieß mit Basilikum
Kräuter-Pistazien-Falafel mit Tomaten -Joghurdip
Saltimbocca von der Poularde mit Parmaschinken und Salbei
Schweinemedallions mit Pflaumensoße am Zitronengrasspieß
Kleine Rinderroulade mit Rucola und Parmaschinken
Berliner Mini-Boulette mit Estragon-Senf
Kleiner Artischockenboden mit Shrimps-Salat
Crêpes-Röllchen mit Norwegischem Räucherlachs und Blattspinat
Kleine Kartoffelrösti mit Lachskaviar und Sour Creme
Spieß mit scharfen Garnelen und Avocado
Polentawürfel mit geschmorter Sardellen-Paprika
Mini-Wrap mit Thunfischcrème und Sprossen
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse
Kräuter-Crêpes-Röllchen mit Paprika-Ziegenfrischkäse und karamelisiertem Honig



Fingerfood Warm serviert

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück

Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt

Antipasti-Spieß mit Joghurt-Dip
Kürbis-Kartoffelküchlein mit gerösteten Pinienkernen
Gegrillte Pilze am Spieß in Sesam-Sojamarinade
Bunter Hähnchenspieß mit frischer Paprika
Yakitori Hähnchenspieß mit Erdnusssoße
Hähnchen-Tikka mit Koriander und Joghurt-Dip
Saté Spieß vom Rind mit Koriander Soja Dip
Ragout von Zitronengras und Schweinefleisch im Blätterteig
Medaillon vom Schwein, mit Parmaschinken und Dattel-Rucola-Füllung
Backpflaume im Speckmantel
Indische Samosas mit Chilisoße
Mini-Pizzen, verschieden belegt
Mexikanische Hackfleischbällchen auf pikanter Tomaten-Paprika-Salsa
Mini-Hamburger, verschiedene Sorten
Kleine Pita Taschen, verschieden gefüllt
Brick Röllchen mit Auberginen-Lammfüllung und Tahin-Joghurt
Kleiner Rosenkohlspieß mit Entenbrust
Surf- und Turfspiel von Rinderfilet und Jakobsmuschel
Tandoori Garnelenspieß, glasiert mit Apfel-Chutney
Scampi-Spieße mit Rosmarin
Mini Quiche mit Roquefort und Birne

Süßes Fingerfood

Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück

Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt

Obstspieß aus exotischen und regionalen Früchten
Tartelettes gefüllt mit Vanillecrème und frischen Früchten
Crêperöllchen gefüllt mit Mascarpone Joghurt Creme und Heidelbeeren
Schokoküchlein mit Walnuss Sahne
Variation kleiner Mini Berliner und Sahne-Windbeutel
Bunte Macarons und süße Petit Fours



Beliebt und faszinierend – Gabelbissen

Die ganze kulinarische Vielfalt in Schälchen oder Gläschen portionsweise heiß oder kalt serviert ist das Aha-Erlebnis einer jeden Veranstaltung. Salate, Suppen, Vorspeisen, Fleisch-Fisch- und vegetarische Variationen als greifbarer Genuss wird auf Ihrer Veranstaltung in aller Munde sein.

Probieren Sie es aus – das unbeschreiblich geschmackvolle Erlebnis!

Mindestbestellmenge pro Sorte: 12 Stück

Ab € 2,50 pro Stück, zzgl. MwSt

