

**BWP** **PREMIER**  
**BEST WESTERN®**



**Liebe geht durch den Magen**

# **Hotel Villa Stokkum**

Hanau

# Gerichte für Leib und Seele



## Liebe Gäste,

„Liebe geht durch den Magen“ und „Das Auge isst mit“. Der Volksmund weiß, dass gutes Essen und die Präsentation der Speisen für uns Menschen Wohlbefinden und Glück bedeuten. Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, der Ihre Feier zu einem glücklichen Erlebnis macht.

Lassen Sie sich von unseren ausführlichen Speisenzusammenstellungen für Ihre Feierlichkeit in unserem Haus inspirieren!

Wichtig für den Charakter Ihrer Feier ist die Darreichungsform: Ob Flyingbuffet, Buffet, eine Kombination aus eingesetzten Speisen und Buffet oder ganz einfach gemütlich im Family Style – die Wahl bestimmt ob es festlich, casual, locker oder gemütlich wird.

Haben Sie Vorlieben? Treffen wir mit unseren Vorschlägen nicht genau Ihre Wünsche? Gerne stellen wir Ihnen aus den Buffetvorschlägen auch ein individuelles Menü zusammen. Sprechen Sie mit uns!

## Ihr direkter Kontakt zu unserem Veranstaltungsteam:

Telefon: +49 (0)6181 664-500

E-Mail: [bankett@villastokkum.bestwestern.de](mailto:bankett@villastokkum.bestwestern.de)

---

# Villa Stokkum-Klassiker

## Vorspeisen

- Pochierter Lachs „Bellevue“ im Ganzen mit Sahnemeerrettich
- Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Galia Melone mit italienischem Landschinken
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

## Suppe

- Erbsenschaumsuppe mit Thymian-Croutons und Limonen-Crème-Fraîche

## Hauptgänge

- Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Orangen-Zwiebelsauce
- Gebratenes Wolfsbarschfilet in Apfel-Senfsauce
- Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons und Rahm
- Pasta mit Blattspinat, Cherrytomaten, Sonnenblumenkernen und Parmesan
- Spätzle, Kartoffelpüree, gemischter Reis, Saisonale Gemüseauswahl

## Desserts

- „Omelette surprise“ Eisbombe
- White Chocolate Brownie
- Zweierlei Mousse au chocolat
- Frischer Früchtesalat mit Lavendel und Minze



---

Preis ab € 43,- pro Person

---

# Mundart regional

## Vorspeisen

- Handkäs' mit Musik
- Brezeln und Sauerteigbrote
- Grieweschmalz und Spundekäs
- Geräuchertes Forellenfilet aus dem Kinzigtal mit Gartenkräuterrahm
- Frankfurter Grie Soß mit ½ Eiern
- Hessischer Zwiebelkuchen

## Suppe

- Erbsensuppe mit Haspeln

## Hauptgänge

- Frankfurter Rindsbraten mit Wurzelgemüse, dazu sautierte Spitzbuwe
- Frankfurter Rippchen mit Apfel-Sauerkraut und Kartoffelstampf
- Gebratenes Zanderfilet auf Apfelwein-Senfsauce mit Hessischem Zwiebelgemüse und Wildreis

## Desserts

- Frankfurter Pudding mit Himbeersauce
- Schmandkuchen mit Dörrobst
- Rote Grütze mit Vanillesauce



---

Preis ab € 40,- pro Person

---

# Veganes Buffet

## Kalte Vorspeisen

- Falafelbällchen mit Salsa Pikante
- Hummus: Kichererbsenpüree mit Olivenöl und Zitrone
- Taboulé: Couscous-Salat mit Minze und Petersilie
- Baba Ganoush: Gegrillter Auberginensalat mit Tomaten, Paprika und Lauch
- Rote-Bete-Carpaccio mit lauwarmem Frisée und marinierten Tofu-Ecken
- Angemachter Glasnudelsalat mit Radicchio, Cashewkernen, Pak Choi, Mu-Err-Pilzen und Edamame Beans

## Suppe

- Maiscremesuppe mit Räucher Chili

## Hauptgänge

- Kichererbsencurry mit Rote Bete, Kirschtomaten, Lotuswurzel und Jasmin-Reis
- Wiesenpasta mit 7 Kräutern, Radieschen, Frühlingslauch und Chicorée
- Rösti von Süßkartoffeln an Steinpilz-Pfifferling-Ragout
- Veganes Tofu Curry

## Desserts

- Panna Cotta mit Matcha Tee und Limone
- Frischer Früchtesalat mit Pfirsich-Minz-Aroma
- Gebackene Nuß-Nougat-Zigarren
- Virgin Colada Shots



---

Preis ab € 42,- pro Person

---

# Genießer-Buffet

## Vorspeisen

- Roulade vom geräucherten Heilbutt gefüllt mit Wasabicreme
- Strudel vom Lammrücken mit Gurken-Minz-Tzatziki
- Terrine vom Kalbstafelspitz an 7-Kräuterschmand
- Roastbeefröllchen mit Wurzelgemüse und Wasabicreme

## Suppe

- Consommée vom Weideochsen mit Fritatten und Julienne-Gemüse

## Hauptgänge

- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wirsingrahm und Pecorino-Polenta-Püree
- Knusprige Maispoulardenbrust mit Morchelrahm und Bandnudeln
- Red Snapper Filet - vom Great Barrier Reef - mit Kokos-Curryrahmgemüse und Duftreis

## Desserts

- Amaretto-Mandel-Tarte
- Schokoladen Fontaine mit gespießten Früchten
- Dreierlei Creme brûlée mit Lavendel, Nougat und Vanille



---

Preis ab € 45,- pro Person

---

# Gourmet-Bufferet

## Vorspeisen

- Gebeizter Lachs mit Pistazien und Rote-Bete-Sojamousse
- Rindertartar mit Wachtelei und Brioche
- Avocado-Garnelen-Ragout im Königinpastetchen
- Tranchen von der Wachtelbrust auf Chutney von Kürbis, Walnuß, Berberitzen und Roquefort
- Kalbscarpaccio mit Wasabi-Mousse
- Gespießte Jacobsmuschel-Praliné mit Mango-Chili-Cubes

## Suppe

- Getrüffelte Steinpilzcremesuppe mit gebackener Vitelotte und geträufelter Essenz von Estragon und Liebstöckel

## Hauptgänge

- Seligenstädter Lachsforelle in Lavendel-Salzkruste mit Limonenschaum, grünem Spargel und wildem Reis
- Geschmorte Rinderrippe in der Papilote mit Portweinjus, sautiertem Mangold und Macaire-Talern
- Rosa Flugentenbrust mit Cranberryjus, Zuckerschoten und Buchweizenknöpfe

## Desserts

- Mille Feuille von Himbeere und Tonkabohne
- Tarte Tatin, Apfeltarte
- Dreierlei Creme brûlée mit Lavendel, Nougat und Vanille
- Frischer Früchtesalat mit Pfirsich-Minz-Aroma



---

Preis ab € 70,- pro Person

---

# BBQ-Buffer

Stellen Sie sich Ihr eigenes Grillbuffer zusammen

---

- Putensteak
- Schweinenacken in Dunkelbier-Beize
- Rib Eye Steak
- Lammkotelette
- Wurstausswahl (Merguez, Bratwurst und Rindswurst)
- Garnelenspieße
- Lachskotelette





## Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem Geschmack

---

### Angemachte Salate (Wählen Sie 4)

Teufelssalat pikant, Reissalat, Avocadosalat, Mediterraner Nudelsalat, Linsensalat, Griechischer Bauernsalat, Quinoasalat, Taboulé Couscous-Salat, Asiatischer Glasnudelsalat, Karotten-Chili-Salat, Meeresfrüchtesalat, Bunter Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Blattsalate

### Dressings (Wählen Sie 2)

French Dressing, 7-Kräuter Dressing, Cesar Dressing, Granatapfel-Senf-Dressing, Apfelwein Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico Dressing, Karambola-Kakao-Dressing

### Beilagen (Wählen Sie 3)

Marinierte La Ratte Kartoffeln, Kräuterris, Marktgemüse, Ratatouille, Gegrillte Ananas und Melone, Ofenkartoffeln mit 7 Kräuterrahm, Gespießte Maiskolben, Gemüsebuletten mit Manchego, Scamorza Räuchermozzarella mit Chimichurri mariniert

**Und zum Abschluss zwei Desserts  
nach Wahl unseres Küchenchefs.**



---

Preis ab € 52,- pro Person

---

# Street Art-Bufferet

Street food ist im Trend und auf der ganzen Welt verbreitet. Veranstalten Sie eine „Street food Party“ und wählen Sie aus unseren sechs Vorschlägen mindestens drei Stationen aus. Ihre Gäste können selbst aktiv werden oder sie lassen sich von unserem Küchenteam betreuen.

## Starter

- Panzanella Schüttelsalat mit Cocktailltomaten und Landgurken
- Cesar Salad Romanaherzen mit Cocktailltomaten, Kräutercroutons und Parmesandressing

Hierzu reichen wir Ihnen Balsamico Dressing und Joghurt Dressing



## Street Food Stationen – do it yourself

---

### **Burrito Station – roll yourself**

Lauwarme Weizentortillas zum Füllen und Rollen mit ..

**Dips:** Guacamole, Pico de Gallo, Salsa Picante und Sour Cream

**Vegetarisch:** Grillgemüse, Eisbergsalat und geriebener Emmentaler

**Fleisch:** Putenbrust, zartes Rinderhack

**Fisch:** Garnelen und Red Snapperfilet

Ab € 15,50 pro Person

### **Pulled Salmon Station – fill yourself**

Belegen Sie Ihr Laugenbrötchen mit zart gegartem Lachsfilet, welches bei Niedertemperatur über längere Zeit gegart wurde. Weitere Zutaten:

Rote Zwiebeln, Tomaten, Blattsalat, Gurken, Gewürzgurken Relish und Senf-Dillcreme.

Ab € 17,50 pro Person

### **Crispy Chicken & Chips Station**

Knusprig gebackene Hähnchenstreifen „Asian Style“, gewälzt in Chili-Marinade mit klassischen Pommes frites rot/weiß

Ab € 15,50 pro Person

### **Flammkuchen Station – Sie belegen, wir backen**

Zur Auswahl stehen: Schinken, Lauch, Räucherlachs und Grillgemüse.

Ab € 11,50 pro Person

## Papa Asada Station

Hier dreht sich alles um die Kartoffel, gebackene Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark und diversen zusätzlichen Toppings:

Shrimps, Rinderhack, Hähnchenstreifen und Gemüse, Grillgemüse, knusprigem Bacon und gemischten Pilzen.

Ab € 14,50 pro Person

## Waffel Station

Backen Sie Ihre Waffeln und verfeinern Sie mit:

Smarties, Schokolade, Gummibärchen, Götterspeise, Marshmallows, Obstsalat, Dörrobst, Vanillepudding, Schokoladensoße, Vanillesoße, Caramellsoße.

Ab € 12,50 pro Person

**Dieses Angebot gilt ab 50 Personen.**



## Live Cooking

Machen Sie Ihr Event zu einem Highlight!

Schauen Sie unseren Köchen zu. Alle Speisen werden live gekocht und zubereitet.

---

### Chivito Station - The mighty Chivito

Zart gegrillte Tranchen von der Rinderhüfte im Brötchen mit Toppings Ihrer Wahl und mit Mozzarella überbacken

**Toppings:** Gewürzgurken-Relish, Spiegelei, Tomaten, Cole Slaw, Speck, Schinken, Rote Zwiebeln, Russischer Salat

Ab € 16,50 pro Person

### Burger Station

Ob klassisch, mit Käse oder pikant. Sie bestellen, wir bereiten zu.

**Hamburger** mit Best Western Cream, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke und Blattsalat

**Cheeseburger** mit Best Western Cream, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Blattsalat und Cheddar

**Hot Chili Bacon Burger** mit Best Western Cream, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Blattsalat und Jalapeno Chili, wahlweise mit Käse und Bacon

Anbei servieren wir Pommes frites rot/weiß.

Ab € 15,- pro Person

### Milcheis-Bar

Ob Spaghetti-Eis, Milchshake oder einfach nur ein Micky Maus Becher, wählen Sie aus unserer Eiskarte Ihr Lieblingseis.

**Milchshakes:** Schokolade, Erdbeer, Vanille

**Im Becher:**

- Micky Maus: Schokolade & Vanille, Erdbeersauce, Sahne und Smarties
- Tutti Frutti: Mangoeis, Zitroneneis und Erdbeereis, Sahne und frische Kiwi
- Spaghetti-Eis: Vanilleeis, Erdbeersauce, Weiße Schokolade

Ab € 10,50 pro Person

# Quer durch's Beet-Bufferet

## Vorspeisen

- Crepinette vom Räucherlachs und Senf-Dill-Creme
- Gebackene Wan Tan mit Sojasauce
- Carpaccio von Roter Bete mit Wasabicreme
- Roastbeef-Röllchen mit Wurzelgemüse und Chili-Remoulade

## Suppe

- Mais-Bananen-Suppe

## Hauptgänge

- Geschmorte Lammhüfte in Zitronenthymianjus mit Perlgraupen-Risotto
- Strudel mit Wurzelgemüse und Pilzen an Korbelsauce
- Pottpourri von Edelfischen in Pernod-Zimt-Sauce mit Brokkoli und Bandnudeln

## Desserts

- Rübli-Törtchen mit weißer Schokolade
- Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren
- Pikant marinierte Erdbeeren
- Griesflammerie von Kürbis und Karotte



---

Preis ab € 44,- pro Person

---

# Tasting Tapas

Genießen Sie mit allen Sinnen. Süß, sauer, salzig, bitter sind die bekannten vier Geschmacksrichtungen. Die Geschmacksknospen auf der Zunge kümmern sich darum, Nahrung und Getränke auf ihre Inhaltsstoffe zu analysieren. Eine neuere Entdeckung ist Umami und steht für einen herzhaft-würzigen Geschmack, wie bei Fleisch oder Käse, die dem Körper wichtiges Eiweiß liefern.

Stellen Sie sich Ihr Flying-Fingerfood selbst zusammen und lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen.

## Süß

- Dattel-Joghurt/Serrano-Schinken/Baguette
- Mango-Kürbis/Maispouardenbrust/Brioche
- Feigen-Erdnuss/Ziegenkäse/Brioche
- Honig-Wasabi-Quark/Riesengarnele/Baguette
- Aprikosen-Lauchcreme/Räucherforelle/Pumpernickel
- Orangensenf/Reblochon/Baguette
- Honig-Frischkäse/Banane/Pumpernickel
- Himbeer-Frischkäsecreme/Geräucherte Entenbrust/Brioche
- Roastbeef/Zartbitterschokolade/Chilischote/Meersalz/Baguette

## Sauer

- Tomaten-Basilikum-Creme/Bresaola-Schinken/Baguette
- 7-Kräuterquark/Kalbstafelspitz/Pumpernickel
- Dijon-Senfcreme/Kochschinken/Gewürzgurken-Relish/Brioche
- Zitronen-Meerrettichcreme/Grillgarnele/Baguette
- Salzbutter/Mariniertes Fetakäse/Grapefruit/Baguette
- Tuna-Sashimi/Gurken-Ingwer-Relish/Baguette

- Kräuterquark/Büsumer Krabben/Mixed Pickles/Pumpernickel
- Nürnberger Würstchen/Krautsalat/Gespiegeltes Wachtelei/Baguette
- Lauchcreme/Kimchi/Eisbein gepökelt/Pumpernickel
- Süßkartoffel-Mangoldstampf/Süß-sauer-Hähnchen/Baguette

## Bitter

- Pomelo-Aioli/Thunfisch/Baguette
- Tomaten-Basilikumcreme/Serranochip/Rucola
- Avocado-Granatapfelcreme/Shrimps/Brioche
- Oliven-Tapenade/Parmesan/Baguette
- Auberginenstampf/Coppa de Parma/Baguette
- Chicorée/Speck/Gruyere/Brioche
- Oliven-Ziegenkäsecreme/Artischockenherzen/Pumpernickel
- Salzbutter/Frisée/Camembert/Brioche
- Kräutercreme/Radicchio/Räucherforelle/Pumpernickel
- Kerbel-Senfcreme/Räucherlachs/Kaffeesalz/Pumpernickel

## Salzig

- Cesarcreme/Romana/Hähnchenbrust/  
Parmesan/Baguette
- Meerrettichcreme/Wurzelgemüse/  
Räucherforelle/Pumpernickel
- Salzbuttermatjestatargewürzgurke/  
Pumpernickel
- Hummus/Grillgemüse/Fetakäse/Baguette
- Kräuterfrischkäse/Forellenkaviar/Wachtelei/  
Brioche
- SalzbuttermCamembert/gesalzene Walnuss/  
Baguette
- Kräuterquark/Radiesschen/Speck/  
Pumpernickel
- Trockentomaten-Auberginencreme/  
Bresaola-Schinken/Baguette
- Sauce Remoulade/Roastbeef/Brioche
- SalzbuttermRoquefort-Käse/Baguette

## Umami

- Paté vom Kalbstafelspitz/Baguette
- Tatar von Kräutersaitlingen/Serrano-  
Schinken/Baguette
- Honig-Basilikumschmand/Kirschtomaten-  
Rucola/Parmesan/Pumpernickel
- Limonen-Schnittlauchcreme/Anchovis-Ta-  
tar/Pumpernickel
- Trockentomatencreme/Blackened  
Roastbeef/Brioche
- Tunacube im Sesammantel/Wakame-Algen/  
Brioche

- Black-Bean-Püree/Smoked Pulled Beef/  
Brioche
- Sojacreme/Tuna-Sashimi/Wasabi/  
Pumpernickel
- Oliven-Kapern-Tapenade/Bresaola-Schin-  
ken/Pumpernickel
- Guacamole/Konfierte Kirschtomaten/  
Manchego/Baguette

## Shots

- Wassermelonen-Basilikum
- Steinpilz-Whiskey
- Süßkartoffel-Ziegenkäseschaum
- Kartoffel-Speckschaum
- Tomaten-Gin-Shot mit Vanilleschaum

## Spieße

- Chicken Teriyaki-Spieß
- Sesam Tempura Garnelenspieß
- Koriander-Beef-Spieß
- Caprese-Spieß mit Tomaten und Mozzarella
- Schinken und Galiamelone

## Blätterteiggebäck

- Pastetchen von Lachs und Lauch
- Schinken und Champignons Pastetchen
- Gemüse Royal Pastetchen

---

Preis € 4,50 pro Stück

---



# Family Style

Genießen Sie an festlicher Tafel und bedienen Sie sich an den aufgetischten Speisen. Das ist die Idee beim Family Style, was man mit „Essen wie zu Hause mit der Familie“ übersetzen kann.

Stellen Sie sich Ihr Tischbuffet nach Wunsch zusammen.



Wählen Sie hierzu, was auf Ihren Tisch soll:

### **Salate**

Rucola-Salat	€ 6,00
Gemischter Salat	€ 6,00
Wildkräuter-Salat	€ 7,00
Romana-Salat	€ 6,50
Spinat-Salat	€ 6,50

### **Dressings**

Joghurt Dressing	€ 3,50
Balsamico Dressing	€ 3,50
Cocktail Dressing	€ 3,50
Kräuter Vinaigrette	€ 2,50
Cesar Dressing	€ 4,00

### **Angemachte Salate**

Tomatensalat	€ 4,50
Gurkensalat	€ 4,50
Karotten-Chili-Salat	€ 4,50
Eiersalat	€ 4,50
Angemachte Artischocken mit Olive	€ 5,50
Griechischer Salat mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Feta	€ 5,00

### **Suppen**

Pikante Linsensuppe	€ 7,00
Tomatensuppe mit Basilikum-Nocken	€ 6,50
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage	€ 8,00
Kokos-Curry-Suppe	€ 6,00
Erbsenschaumsuppe	€ 6,50

## Hauptgerichte

Kalbsragout mit Waldpilzen	€ 16,50
Potpourri von Edelfischen	€ 18,50
Geschmorter Gemüseeintopf	€ 9,00
Geschnetzeltes von der Putenbrust	€ 12,50
Rinderrouladen in ihrer Jus	€ 14,50
Grillgemüse-Lasagne	€ 11,50

## Beilagen

Marktgemüse	€ 5,50
Ratatouille	€ 5,50
Blattspinat	€ 5,00
Kartoffelpüree	€ 4,50
Gemischter Reis	€ 4,50
Nudeln	€ 5,00

## Dessert

Creme brûlée in der Cocotte	€ 6,00
Frischer Früchtesalat mit Pfirsich-Minz-Aroma	€ 5,00
Erdbeer-Kokos-Tiramisu	€ 6,50
Oreo-Bisquitrollchen	€ 6,50



# Tea time

Möchten Sie Ihre Gäste am Nachmittag einladen? Wir empfehlen Ihnen für diesen Anlass unsere „Tea time“. Genießen Sie hervorragende Teesorten aus dem Haus Ronnefeldt. Dazu bieten wir herzhaftes und süße Kleinigkeiten, die nach englischer Tradition zum Tee gereicht werden. Im Sommer kredenzen wir Ihnen auch gerne verschiedenen Eisteesorten.

## Sandwiches

- Vollkorntoast/Frischkäse/Putenbrust/Salatgurke/Chiffonade
- Vollkorntoast/Räucherlachs/Avocado/Rote Zwiebel
- Weizentost/Kochschinken/Sauce Bearnaise/Erbsenpüree

## Scones und Kräuterfrischkäse

### Pasteten

- Spinat-Feta
- Lachs-Lauch
- Tomaten-Mozzarella

### Süßes

- Blueberry Muffin
- Cupcake mit Dörrobst
- Short Bread

### Petit Four Ständer

- Pralinenauswahl



---

Preis ab € 38,- pro Person

---

# Torten und Kuchen

- Käsetorte
- Gedeckte Apfeltorte
- Schmandkuchen

€ 27,50 pro Torte/Kuchen

## Streuselkuchen:

- Apfelstreusel
- Aprikosenstreusel
- Butterstreusel
- Kirschstreusel
- Puddingstreusel
- Rahmkuchen
- Käsekuchen

€ 17,50 pro Kuchen (rund)

€ 31,- pro Blech

- Mohnstreusel

€ 20,- pro Kuchen (rund)

€ 35,- pro Blech

- Nusskuchen
- Marmorkuchen

€ 23,50 pro Kuchen

- Donauwelle
- Zupfkuchen
- Bienenstich

€ 40,- pro Blech

- Obstkuchen je nach Saison

Ab € 26,- pro Kuchen

Ab € 27,- pro Blech

- Cappuccinosahne
- Dänische Schokosahne
- Erdbeersahne
- Heidelbeersahne
- Himbeerjoghurtsahne
- Käsesahne
- Kirschsahne
- Mandarinensahne
- Mangosahne
- Mousse au chocolat
- Schwarzwälder Kirsch
- Zitronensahne
- Tiramisusahne
- Stracciatellasahne
- Schokosahne
- Buttermilchwaldfruchtsahne
- Cappuccinocreme
- Dänische Vanillesahne
- Eierlikörsahne
- Erdbeerjoghurtsahne
- Himbeersahne
- Moccasahne
- Mandarinejoghurtsahne
- Nussahne
- Pfirsich-Maracujasahne
- Pfirsich-Maracujajoghurtsahne

€ 41,- pro Torte

- Erdbeercreme
- Vanillecreme
- Schokocreme
- Sachertorte
- Himbeercreme
- Frankfurter Kranz
- Nusscreme
- Schweizer Nuss

€ 44,- pro Torte

- Charlotte Blutorange
- Fürst-Pückler-Sahne
- Champagnersahne
- Mozartsahne

€ 45,- pro Torte

- Bananencreme
- Fürst-Pückler Creme
- Prager Kirsch
- Trüffelcreme
- Whiskycreme

€ 47,- pro Torte

## Cupcakes

ab € 3,50 pro Stück

## Petit Four

ab € 4,- pro Stück

## Zur Auswahl stehen weitere Torten und Kuchen

Alle genannten Preise in unseren Angeboten sind inkl. Mehrwertsteuer und Service.

Änderungen vorbehalten. Preise für Torten und Kuchen sind Richtpreise.

Bitte beachten Sie bei Kuchen und Torten: 20 % des Gesamtpreises werden bei der Bestellung als Anzahlung fällig.



## **Hotel Villa Stokkum**