



Veranstaltungs- unterlagen für Ihre Feier

Stand Februar 2023

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns das Sie in unserem Johannesthaler Hof feiern möchten .Wir werden Sie gerne beraten und Ihre Wünsche so weit wir können erfüllen. Sie können bei uns im kleinen oder größeren Rahmen Feiern für jeden Anlass durchführen.

In unserem Hauptraum können wir bis zu 60 Personen und in unserem Eulennest bis 110 Personen unterbringen.

Reservierungen für Geschlossene Veranstaltungen sind für uns erst nach Unterzeichnung eines Veranstaltungsvertrages bindend.

Wir bieten Ihnen Buffets oder Menüs.

Zur Beratung Ihrer Veranstaltung wollen wir uns gerne etwas Zeit nehmen!!

Bitte rufen Sie uns an, damit wir einen Besprechungstermin vereinbaren können. Menüabsprachen erbitten wir nach Möglichkeit bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem gebuchten Termin.

Weitere Infos finden Sie unter: www.johannesthal.de

Ihre Familie Ruedel

Unsere Rufnummern:

Johannesthaler Hof:

07232/314373

Büro/Fax:

07232/317511

Mobil:

0171/4723806

E-Mail:

oliverruedel@t-online.de

Fingerfood zum Aperitif

Plundergebäck mit einer Gemüsefüllung	pro Stck-99Cent
Plundergebäck mit mini Würstchen	pro Stck-99Cent
Plundergebäck mit einer Lachs Schinken Füllung	pro Stck-99Cent
Minipizza mit Käse Salami	pro Stck-99Cent

Pikante Croissants:

Mit einer Frischkäse, Kräuterfüllung	pro Stck-1,20€
Mit Tomatencreme	pro Stck-1,20€
Mit Käse gefüllt	pro Stck-1,20€

Kalte und warme Vorspeisen

*Lachsterrine mit
Dill-Senfsauce und Kartoffelplätzchen*
12,90

*Ziegenfrischkäse-Tomaten-Millefeuille
mit Scampi an Salatstrauß*
14,50

Shrimpscocktail
10,50

Fischterrine auf Gurkencarpaccio und Dillschmand
10,90

Gänselebermousse an Walddorfsalat
14,90

Tafelspitzsülze mit Radieschenvinaigrette und Kartoffelplätzle
11,50

Parmaschinken mit Melonen
10,80

Jakobsmuscheln auf Fruchtrisotto
14,90

Antipastateller
12,50

Schwertfisch auf asiatischem Gemüse und Glasnudeln
16,50

Oktopuscarpaccio mit Oliven und Salatstrauß
12,50

Suppen

Badisches Schneckensüppchen

6,50

Beef Curry Suppe „nach Art des Hauses“

6,90

Rahmsuppe von Flusskrebsen mit Armagnac

7,50

Rinderconsomme´ mit Maultäschle oder Flädle

5,50

Tomatencremesuppe mit Gin

4,90

Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Croutons

5,90

Cremesuppe von Blumenkohl mit Räucherlachsstreifen

7,50

Hochzeitssuppe

6,50

Ochsenschwanzsuppe

7,50

Safransüppchen mit geb. Jacobsmuscheln

8,50

Fisch und Krustentiere

St.Petersfisch auf Spinatrahmnudeln

17,80

als Zwischengang: 11,50

*Zanderfilet auf bunten Linsengemüse Duchesskartoffeln
und Balsamico-Jus*

20,50

Als Zwischengang: 12,90

*Lachsfilet unter der Meerrettichkruste mit Rote Beetesauce
und Kartoffel- Brokkoli- Gratin*

19,90

als Zwischengang 11,50

Black Tiger Schrimps mit mediterranem Gemüse auf Tagliatelle

19,50

als Zwischengang 11,50

Hauptgerichte

*Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse,
Rotweinsauce und Pariser Kartoffeln*
25,50

Rumpsteak unter Kruste (sprechen Sie uns an welche Kruste zu Ihrem Menü passt)
mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
28,50

*Rinderfilet mit roter Zwiebelkonfitüre auf Gemüse Kartoffelpüree
und Balsamico-Jus*
34,90

*Schweine- und Rindermedaillon auf Gemüse mit
Rahmsauce und Spätzle*
21,80

*Kalbsrückensteak mit Morchelrahm , Marktgemüse
und Spätzle*
26,50

*Hirschrückenmedaillon mit Nusskruste (Saisonbedingt)
Morchelrahmsauce ,Spätzle und Preiselbeerbirne*
28,50

*Filetspieß vom Kalb und Rind auf Reis
mit Sauce Bernaise*
25,50

*Saisonale Gerichte bieten wir Ihnen gesondert an
bitte fragen sie uns.*

Dessert

Panna Cotta auf Erdbeermark

7,50

*Trilogie vom Mousse
und frischen Früchten*

8,90

Crème Brûlée´ mit frischen Früchten

7,20

Variation vom Sorbet mit frischen Früchten

7,90

Variation von Crème Brûlée, Schokosouffle und Mandarinsorbet

10,50

*Wir bieten Ihnen auch Dessert der Saison an,
bitte fragen sie uns.*

Unsere Auswahl an Französischem Käse

<i>Käsebrett 5 Fach</i>	<i>60,00</i>
<i>Käsebrett 6 Fach</i>	<i>70,00</i>
<i>Käsebrett 7 Fach</i>	<i>80,00</i>
<i>Käsebrett 12 Fach</i>	<i>140,00</i>
<i>Landjäger und Salami zum Käsebrett</i>	<i>45,00</i>

Zu jeder Käseplatte ist unsere Auswahl an Baguette inklusive.

Nicht verzehrter Käse dürfen Sie selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Unser Rustikales Menü

Beef Curry Suppe G,L,M,

*Rumpsteak unter Zwiebel-Senfkruste auf Lauchrahmgemüse ,
Rosmarienkartoffeln und Rotweinglace* L,M,O,

Dessert.

34,90

Toskana-Menü

Mediterranes Kräutertörtchen mit Garnelen an Salatstrauß B:A,M,

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

*Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf mediterranem Gemüsebett
Rosmarinkartoffeln und Rotweinsauce*

Limettenmousse auf Himbeersauce.

55,50 €

Fischmenü

*Lachsterrine an Kartoffelplätzchen
mit Meerrettichschmand* D,G,

Rauchfischsuppe mit Flusskrebsschwänzen B,D;

*Dorade gebraten auf Lauch-Rahmgemüse,
Duchesskartoffeln und Balsamico-Ju* SD,L,M,

Amarettoparfait mit Ingwerschokosauce

53,50

Feinschmeckermenü

*Dialog von Gänseleber und Blutwurst, Apfelgelee, Holundersauce,
Salatbouquet* (Saisonbedingt)

Klare Consommé vom Ochsenchwanz

Jacobsmuscheln auf Pestorisotto und Rotweinreduktion R,G,

Fruchtsorbet

*Rinderfilet mit roter Zwiebelkonfitüre auf Gemüse -Kartoffelpüree
und Balsamico-Ju* SL,M,

Dessertvariation

75.50

Rustikales Johannesthal-Büffet

(ab 25 Personen)

Kartoffel-Lauchrahmsuppe mit Croutons

(wird serviert)

L;

Kalt:

*Fischplatte bestehend aus Graved- und Räucherlachs,
Medaillons von geräucherten Fischen, Fleisch- und Fischterrinen ,
Hausgemachte mediterrane Antipasti, Shrimpscocktail*

*kalte Roastbeefplatte mit Remouladensoße, Putenbraten aufgeschnitten mit
Waldorfsalat, Blattsalate, Rohkostsalate, kalter Tafelspitz mit Radieschen-
Schnittlauchvinaigrette und frisches Brot*

D,A,B,G,

Warm:

*Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmsauce
Schweinemedallions mit Schupfnudeln und Gemüse*

L,M,G,O

Dessert:

Dessertbüffet „Johannesthal“

p.P. 49,90€

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Büffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben in mitgebrachten Behältern, bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit .

Mediterranes-Büffet

(ab 25 Personen)

Tomatensuppe mit Basilikum (wird serviert)

Kalt

*Antipasti von: Paprika ,Zucchini, Auberginen, eingelegten Tomaten,
Champignon, Pepperdews, Oliven, Cozze
und marinierte Artischockenherzen,
Garnelen in Knoblauch-Öl , Vitello- Tonato, Tomate mit Mozzarella,
Meeresfrüchtesalat, Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Melone mit Parmaschinken
Edelsalami und frisches Brot*

B,R,

Warm

*Scampis in mediterranem Gemüse und Tagliatelle
Kalbsröllchen mit Kräutern gefüllt
Lammrücken
und Rosmarienkartoffeln, Rahmsauce.*

A,C,B,L,M,O

Dessert

Frischer Obstsalat , Tiramisu und Panna cotta A,C,G;9
p.P. 54,50€

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Büffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben in mitgebrachten Behältern, bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit

Badisches Buffet

(ab 25 Personen)

Zwiebelsüppchen (wird serviert)

L,M;

Kalt:

*Kartoffelsalat, Schwarzwälder-Schinken-Platte
Bauernsülze mit einer Zwiebel-Lauchvinaigrette,
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne,
Blattsalate ,Maultaschensalat,
Rohkostsalate, Verschiedene Räucherfischhappen
Wurstsalat- Senfvinaigrette und frisches Brot* A,C,D,G,N;

Warm:

*Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelschnitz
Schäufele mit Sauerkraut und Bubespitzle
Zanderfilet auf Linsengemüse ,Kartoffelplätzchen und Krebsauce*

A,H,B,M,D,

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce

Schwarzwald im Glässchen

Obstsalat

p.P. 46,90€

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Buffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben in mitgebrachten Behältern, bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit

Gourmet-Buffer

(ab 25 Personen)

Hummerrahmsuppe (wird serviert)

B,L,G;

*Verschiedene Pasteten und Terrinen(nach Jahreszeit)
Riesengarnelen, Seezungenroulade, Meeresfrüchtesalat,
Hirschrückenroastbeef auf Waldorfsalat und gefüllter Preiselbeerbirne ,
Verschiedene Antipasti und Frische Salate*

A,B,C,D,G,L,M,R

Seeteufelmedaillon auf Gemüserais und Champagner- Trüffelsoße

Kalbsrückenmedaillon mit Morchelrahm und Spätzle und Gemüse

ACL,M,O,,

Dessertbüffet mit Obstsalat

€ 71,00

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Büffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen.

Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben in mitgebrachten Behältern bitte teilen Sie es uns rechtzeitig mit .

Johannesthaler Hof

1. Der Vertrag kommt durch unsere Auftragsbestätigung mit dem Kunden zustande. Diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil,
2. Eine angemessene Vorauszahlung kann jederzeit vom Kunden verlangt werden.
3. Die am Tage der Veranstaltung geltenden Preise richten sich nach den zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preislisten.
4. Die exakte Personenzahl für eine Veranstaltung ist uns spätestens 4 Tage vor Veranstaltungstermin mitzuteilen, sollten weniger Gäste an der Veranstaltung teilnehmen als uns mitgeteilt, hat der Kunde nach der mitgeteilten Anzahl die Zahlung zu leisten. Wenn mehr Gäste erscheinen als mitgeteilt, wird die tatsächliche Gästeanzahl in Rechnung gestellt.
5. Für auf dem Grundstück des Johannesthalers Hofes geparkten Fahrzeuge wird keine Haftung übernommen.
6. Für dem Johannesthaler Hof zur Aufbewahrung überlassene Geräte (vor allem Technische), Musikinstrumente, Dekoration. etc. wird bei Diebstahl, Feuer oder Beschädigung keine Haftung übernommen. Sind wir mit der Beschaffung von technischen Geräten oder sonstigen Ausstattungen beauftragt worden, haftet der Kunde für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Gegenstände und stellt uns von allen Ansprüchen Dritter frei.
7. Bei von uns nicht zu vertretenden Hinderungsgründen, z.B. höhere Gewalt (Brand, Streik o. ä.) behalten wir uns das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch zusteht. (z.B. Schadenersatz)
8. Für Verlust und Beschädigungen an dem Eigentum des Johannesthalers Hofes, die während einer Veranstaltung durch den Kunden, einer seiner Gäste oder Künstler entstehen, haftet der Kunde.
9. Der Kunde hat sich an alle öffentlich rechtlichen Auflagen und sonstige Vorschriften zu halten. Für sämtliche Kosten, wie z.B. behördliche Erlaubnisse, Gema-Gebühren, etc. muss der Kunde aufkommen, bzw. hat er unmittelbar an den Gläubiger zu zahlen.

Speisen und Getränke dürfen nicht mitgebracht werden. In Sonderfällen sind Absprachen möglich, es wird dann ein Korkgeld erhoben, bzw. eine Servicegebühr fällig.

10. Die Rechnung für eine Veranstaltung ist innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jegliche Abzüge zahlbar. Verzug tritt mit Zugang der ersten Mahnung ein. Nach Eintritt des Verzuges ist die Rechnungssumme mit dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zzgl. 5% Aufschlag zu verzinsen. Zusätzlich werden nach der ersten Mahnung für jede weitere Mahnung Gebühren erhoben. Bei Überweisung aus dem Ausland bzw. Auslandsschecks hat der Kunde auch die uns in Rechnung gestellten Bankgebühren zu bezahlen. Großveranstaltungen bzw. Veranstaltungen mit fest gebuchten und genau definierten Personenzahlen können nicht mit Kreditkarte bezahlt werden.

11. Erfüllungsort ist für beide Seiten der Johannesthaler Hof, im kaufmännischen Verkehr ist Pforzheim der Gerichtsstand.

12. Bei **Stornierung** einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, werden folgende Stornierungsgebühren gültig:

bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung 50% der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume
bis zu 3 Wochen vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume
bis zu 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume zzgl. der bereits entstandenen Kosten
bis zu 1 Woche vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume zzgl. 50% des entgangenen Speiseumsatzes

Bereits entstandene Kosten sind uns zu ersetzen.

Die Raummiete beträgt 1000 € bei Stornierung.

13. Für mitgebrachte Speisen, wie z.B. Kuchen, übernehmen wir keine Haftung was HACCP-Verordnung oder Inhaltsstoffe betrifft.

14. Die Raummiete beträgt 500€.

14. Für runde Tische wird eine Gebühr von 30 € pro Tisch fällig.

15. Für die Benutzung der Musikanlage entsteht eine Leihgebühr von 150€.

16. **Der Kunde haftet für Schäden, die seine Gäste oder deren Kinder oder Begleitungen auf oder im Golfplatz/-gebäude verursacht haben. Das Betreten der Spielbahnen ist strengstens verboten.**

17. **Feuerwerk ist auf dem gesamten Golfplatzgelände nicht erlaubt .**

18. **Der Kunde ist auf Weisungen von Angestellten des Johannesthalershof was Lautstärke und Bass betrifft verpflichtet,**

gelesen und anerkannt

75203 Königsbach-Stein
Tel.: 07232/314373
Fax.: 07232/317511
oliverruedel@t-online.de

Vertrag *für Geschlossene Gesellschaften.*

Hiermit bestelle

Ich. *am.*

für *Personen eine Geschlossene Gesellschaft im*

Johannesthaler Hof.

Eine Reservierung ist erst nach Unterzeichnung des Vertrages und einer Anzahlung von 1500 € für uns bindend.

Bankverbindung: Volksbank pur DE71 6669 2300 0017 7022 03

Mit der Unterschrift akzeptiere ich die Sperrstunde von 3.00Uhr, die Raummiete von 500€ und Lautstärkevorgaben nicht zu überschreiten.

Meine Anschrift ist:

Name:.....

Strasse:.....

Ort:.....

Tel.:..... *Gesch:* *Mobil:*.....

E-Mail:.....

Königsbach den:.....

.....

Unterschrift Auftraggeber

.....

Johannesthaler Hof (i.A.)

Hochzeits Buffet

(ab 25 Personen)

Hochzeitssuppe *(wird Serviert)*

A,C,G,L,M,O;

Kalt:

*Blattsalate, Karottensalat, Krautsalat, Rote Betesalat, Bohnensalat,
Fischplatte mit ausgewählten Fischarten,
Hausgemachte Antipasti, Melone mit Parmaschinken,
Teufelssalat, Tomate-Mozzarella und Garnelen in Knoblauchöl*

A,D,B,

Warm:

*Rinder- und Schweinemedallions
Zander auf Rahmspinat
Gratin, Spätzle und Pariser Kartoffeln
Rahm und Bratensauce*

A,G,L,M,D,

Dessert:

Variation von kleinen Schlemmereien

p.P.55,50

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Buffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen. Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben in mitgebrachten Behältern, bitte teilen Sie uns dies rechtzeitig mit.

In Allen unseren Saucen ist L,M,O.

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

1 = MIT FARBSTOFF

2 = MIT KONSERVIERUNGSTOFFEN

3 = MIT SÜßUNGSMITTEL

4 = MIT PHOSPHAT

5 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

6 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

7 = GESCHWÄRZT

8 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

9 = COFFEIN

10 = CHININ

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE

B = KRIBSTIERE

C = EIER

D = FISCH

F = SOJA

G = MILCHPRODUKTE

H = SCHALENFRÜCHTE

L = SELLEERIE

M = SENF

N = SESAM

P = LUPINE

O = SULFITE

R = WEICHTIERE

Heißgetränke

Tasse Kaffee ,	2,70
Cappuccino ,	3,00
Espresso ,	2,50
Latte Macchiato ,	3,00
Milchkaffee ,	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90
Tee versch. Sorten ,	3,10
Glühwein	4,20
Pot Kaffee,	4,60
Kuchen	3,50

Alkoholfreies

Cola ^{9,1}	0,3l	2,90	0,5l	4,30
Cola light ^{1,8,9}	0,3l	2,90	0,5l	4,30
Fanta ^{1,2,5}	0,3l	2,90	0,5l	4,30
Spezi ^{1,2,9}	0,3l	2,90	0,5l	4,30
Sprite	0,3l	2,90	0,5l	4,30
Apfelschorle	0,3l	2,90	0,5l	4,30
Griessbacher	0,25l	2,30		
Mineralwasser	0,7l	4,60		
Apfelsaft	0,3l	3,30		
Orangensaft	0,3l	3,30		
Grapefruit	0,3l	3,30		
Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	3,30		
Golfer ¹⁰	0,3l	3,30		
	0,5l	4,50		

Spirituosen

Vecchia Romana ^{38%}	2cl	5,10
Baileys ^{1, 9,17%}	4cl	4,10
Amaretto ^{21%}	2cl	4,10
Malteser ^{40%}	2cl	3,50
Fernet ^{40%}	2cl	3,50
Ramazotti ^{30%}	2cl	3,50
Averna ^{32%}	2cl	3,50



CAMPARI ^{1, 25%}	4cl	3,50
Martini ^{18%}	5cl	3,50
Wodka ^{38%}	4cl	4,00
Bacardi ^{40%}	4cl	4,00
Linie ^{41,5%}	2cl	4,00
Obstbrände ^{38%}	2cl	4,20
Remy Martin ^{40%}	2cl	4,90
Longdrink		6,90
Aperolspritz/Hugo		5,50

Biere

Fürstenberg Pils	0,3l	3,30
Hefeweizen hell+dunkel	0,5l	4,10
Hefeweizen hell	0,3l	3,10
Alkoholfreies Bier	0,3l	3,30
Radler	0,5l	4,10
Kristallweizen	0,5l	4,10
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,10
Russe	0,5l	4,10

Sekt & Champagner

Prosecco	0,1l	3,90
	0,7l	23,90
Geldermann	0,2l	7,50
	0,7l	28,00
Cremont	0,7l	30,50
Veuve Cliquot	0,2l	19,90
	0,7l	65,00
Ruinart Rose`	0,7l	160,00
Dom Perignon	0,7l	450,00
Armand de Brignac	0,7l	550,00
Armand de Brignac rose`	0,7l	850,00

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
1. Farbstoff/2. Konservierungsstoffe/3. Süßungsmittel/4. Phosphat/5. Antioxidationsmittel/6. Geschmacksverstärker/7. Geschwärtz/8. Phenylalaninquelle/9. Coffein/10. Chinin

Weißweine Alle Weine enthalten Sulfite

Lehensteinsfelder Riesling	0,25l 4,50	Flasche	1,0l 18,00
Cicilia Beretta Pinot Grigio	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Opfinger Sommerberg Weißer Burgunder "Kabinett"	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Spiegel & Ellermann Sauvignon Blanc	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Roero Arneis	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Männle Durbacher Bienengarten			
Klingenberger (Riesling) <small>6Kabinett trocken</small>	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Grauer Burgunder <small>6Kabinett trocken</small>	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Weißburgunder	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Chardonnay	0,25l 7,50	Flasche	0,75l 22,50
Ca del Frati			
Luganer		Flasche	0,75l 24,50
Durbach Weißherbst	0,25l 4,30	Flasche	1,0l 17,20
Andreas Männle rose'	0,25l 6,50	Flasche	0,75l 19,50
Sardasol rose'	0,25l 6,50	Flasche	0,75l 19,50
<u>Rotwein</u>			
Landwein rot	0,25l 3,30		
Roßwager Trollinger	0,25l 4,20	Flasche	1,0l 16,80
Männle Durbacher Bienengarten Spätburgunder Rotwein „Kabinett“	0,25l 7,90	Flasche	0,75l 23,70
Rioja	0,25l 5,90		
Primitivo	0,25l 7,90	Flasche	0,75l 23,70
LC Tempranillo	0,25l 8,90	Flasche	0,75l 24,90
Ruvei		Flasche	0,75l 25,90
Barbera d'Alba			
Danny Devit Cabernet Sauvignon Shiraz	0,25l 6,90	Flasche	0,75l 20,70
Chateau Bel-Air Bordeaux		Flasche	0,75l 29,90
Amarone		Flasche	0,75l 65,00