



„Feste Feiern Zum Fest-Preis“

Ankommen. Feiern. Genießen.

Genießen Sie mit Ihren Gästen kulinarische und unvergessliche Stunden in stilvollem Rahmen

Bankett Speisenangebot

Überblick

Liebe Gäste,

wir haben ein neues Bankett-Konzept entwickelt, um mehr Transparenz und Einblicke in das zu geben, was wir Ihnen während Ihrer Veranstaltung in unserem Haus bieten können.

Unser Ziel ist es, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Wir glauben, dass Essen verbindet und die Momente mit Familie und Freunden noch angenehmer macht, wenn es mit Liebe zubereitet wird – mit regionalen, saisonalen, frischen und wertigen Zutaten. Dafür stehen wir!

Folgend finden Sie verschiedene Optionen in je unterschiedlichen Preiskategorien, jeweils als 3-Gänge Menü. Die Gerichte reichen von altbekannten Klassikern bis hin zu ausgefallenen Kreationen.

Der grundlegende Unterschied ist anhand der jeweiligen Anzahl der Hauptgänge festgemacht (ein, zwei oder drei verschiedene Hauptgänge). Zudem haben Sie noch die Auswahl zwischen den Speisen aus unserem Klassikangebot oder aus den jeweils höheren Kategorien. Hier ist dann deutlich der Betrag genannt, der pro Gast auf den Basispreis aufaddiert wird.

Ein kleines Beispiel: Sie haben sich für Option 1 mit einer Vorspeise und einem Hauptgang aus unserem Klassikangebot entschieden (31,00 € p.P.). Zum krönenden Abschluss soll es allerdings das Quittenparfait mit Honigschaum und Walnusskrokant geben (+ 2,50 € p. P.). Das gesamte Menü liegt dann bei 33,50 € p. P.

Auf diese Art und Weise können Sie sich Ihr ideales Menü für sich und Ihre Gäste zusammenstellen und gleichzeitig ist es uns möglich, Ihnen einen transparenten Preis anzubieten.

Sie können Ihr Lieblingsgericht nicht finden? Sie möchten den Hauptgang nicht als Büffet sondern als gesetztes Menü? Oder Sie haben Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie natürlich gerne persönlich und stellen Ihnen Ihr individuelles Wunschmenü zusammen.

Ihr Willenbrink Team

Bankett Speisenangebot Übersicht

Gänge	Option 1	Option 2	Option 3
1. Gang	Vorspeise (+ Aufpreis)		
2. Gang	1 x Hauptgang (+ Aufpreis)	2 x Hauptgänge (+ Aufpreis)	3 x Hauptgänge (+ Aufpreis)
3. Gang	Dessert (+ Aufpreis)		
TOTAL Basis-Paket	€ 31,00 p.P (+ Aufpreis)	€ 34,10 p.P (+ Aufpreis)	€ 37,20 p.P (+ Aufpreis)

Bankett Speisenangebot

Vorspeisen/ Suppen – Klassik

Blattsalat

mit crispy Bacon und Croutons

Frischkäsemus

mit Bärlauchgelee und marinierten Gurken

Rotkohlmus

auf Boskop

Salat von der Alb-Linse

mit Lardo vom Lippetaler Iberico

Joghurtgelee

mit Matjes und Äpfeln

Salat von Perlgraupen und Hüttinghauser Mettwurst

Karottensalat

mit Melisse und Eismeergarnelen

Passierte Gemüserahmsuppe, ohne Einlage

z.B. von Steckrüben, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Kohlrabi, Grünkohl, Zwiebeln und Senf, Curry und Orange, Sauerkraut und Weintrauben, weißen Bohnen und Bacon, Karotten, Lauch, Garten- oder Wildkräutern etc.

Westfälische Hochzeitssuppe

mit Markklößchen, Eierstich und Kräutern

Hühnersuppe

mit Butternocken, Gemüse, Nudeln und Kräutern

**Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung den besonderen Touch
und bieten Sie ihren Gästen einen Empfang mit
verschiedenen Konfektschalen und Fingerfood (s. S. 12)**

5,50 € p.P.

Bankett Speisenangebot

Vorspeisen/ Suppen – Aufpreis

Wildkräutersalat mit Rietberger Käse	3,50 €
Salat von Spargel und Rhabarber mit Vorhelmer Seeforelle	4,00 €
Gebratener Lippetaler Grünspargel mit Lammfilet und Bärlauch-Hollandaise	5,00 €
Gebackenes Lippetaler Landei auf Spargel-Pilzragout mit Kerbel	3,00 €
Rehcarpaccio mit mariniertem Backobst und Rapunzelsalat	4,00 €
Rehcarpaccio mit Waldmeister und Zuckerschotensalat	4,00 €
Zweierlei Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Mandelkrokant	1,50 €
Sauté vom Kalbsbrieß mit Spargel und Champignons	6,00 €
Dreierlei von der Kartoffel (Mus, Salat, Püree) mit Lippborger Landei	1,50 €
Weißes Tomatenmus mit Ziegenkäse und marinierten Zucchini	3,50 €
Westfälischer Kleinkram (Potthast, Zwiebfleisch, Rinderwurst auf Kartoffelscheiben, dazu Willenbrinks Gurken)	4,00 €
Gebratene Gänse- oder Entenleber mit Perlgraupenrisotto	3,00 €
Mus und Salat vom Spargel mit Schinken vom Bentheimer Schwein	5,00 €

Bankett Speisenangebot

Vorspeisen/ Suppen – Aufpreis

Mus von Riesengarnelen, in Strudelteig gebacken, dazu gebratener Spitzkohl	5,50 €
Trio vom Lachstartar mit kleinem Blattsalat	5,50 €
Gebratene Wachtelbrust mit Kartoffel-Stielmus und Zwiebel-Chutney	5,00 €
Schweinsbäckchen in Landbierjus auf gebräuntem Weißkohl	3,00 €
Salat vom Ardeyer Hähnchen mit Curry, Backobst und Endivie	2,50 €
3 Kartoffelcanapées mit Pulpo, Riesengarnelen und Stockfisch	6,00 €
Kohlrabicreme mit Kalbsbrieß	2,00 €
Rahmsuppe von Alblinsen mit geräucherter Forelle	2,00 €
Sauerbratensuppe mit Grießklößchen	1,80 €
Chicorée-Salat mit Orangen und Estragon	1,00 €
Gelierte Meeresfrüchte mit Kräutercreme und Blattsalat	3,50 €
Klößchen von der Vorhelmer Seeforelle auf Blattspinat, Schnittlauchsauce und Forellenkaviar	5,00 €

Bankett Speisenangebot

Hauptgerichte – Klassik

Fleisch

Geschmorter Rinderbug von der Schwarzbunt-Färse
mit Chilli-Pflaumensauce, Kartoffel-Wirsing-Stampf und Bacon

Geschmorte Rinderbacke in Perlzwiebeljus,
mit Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelauflauf

Zweierlei vom Eichelmastrschwein
(Rücken, rosa gebraten, und Schulter, geschmort)
mit Estragonrahm, Spitzkohl und handgeschabten Spätzle

Schmorfleisch von der Schwarzbunt-Färse
mit Kräuter-Senf-Kruste, Böhnchen und gebratener Potthucke

Kalbstafelspitz, rosa gebraten,
mit mediterranem Schmorgemüse, Thymianjus und kleinen
Ofenkartoffeln

Wildgulasch mit Äpfeln und Perlzwiebeln,
dazu Wirsingroulade und gebratenen Semmelknödel

Ardeyer Hähnchen, knusprig gebacken, auf Paprika,
dazu kleine Ofenkartoffeln

Geschnetztes Ardeyer Hähnchen
mit Pfirsichen, Beerensalsa, Zuckererbsenschoten und Maisplätzchen

Gebratene Schweinslendchen auf Rahmpilzen,
dazu Blattsalate und handgeschabte Spätzle

Sauerbraten von der Schwarzbunt-Färse
mit Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln

Gefüllte Schweinsmedaillons
mit Schnittlauch Jus, gebratenen Kohlrabi und Kartoffelauflauf

Geschmorte Beinscheibe von der Schwarzbunt Färse in Thymianjus,
dazu gebratene Zucchini und Kartoffelauflauf

Fisch

Gebackenes Kabeljaufilet auf Alb-Linsen,
dazu Kartoffelpüree mit Wildkräuteröl

Gefüllte Schollenröllchen
mit Gemüsestreifen und Schnittlauchcreme, dazu Erbsenreis

Bankett Speisenangebot

Hauptgerichte – Klassik

Fisch

Gebackenes Steinbeißer Filet
auf Schmorgemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine),
dazu kleine Ofenkartoffeln

Seelachs Filet, mit Kräutern überkrustet,
dazu geschmolzene Tomaten und geschmorte Zwiebeln,
Blattspinat und Kartoffelnudeln

Badische Hechtklößchen
mit Rieslingsauce, dazu feine Gemüsestreifen und Kräuterspätzle

Vegetarisch

Spinatgnocchi
auf gebratener Gorgonzolacreme

Roggenklößchen
mit Gemüsestreifen, im Ofen überbacken, dazu Kresserahm

Gebratene Kürbis- und Apfelspalten
mit Ingwer-Hollandaise und Kartoffelauflauf

Wirsingroulade
mit Senfrahm, dazu gebratene Gemüse-Dinkelspätzle

Rothkohlroulade
mit gedünsteten Cox Orange,
Portwein-Hollandaise und geschmälzten Kartoffelknödeln

Gemüsestrudel
mit Frischkäsesauce und Schmorkartoffeln

Spargelragout Grün Weiß
mit Crêpe und Kerbel-Hollandaise

Überbackener Gemüsespieß auf Alblinsen,
dazu gebratene Vollkornplätzchen

Gebackene Grießschnitte
mit Rahmporree, Rotweinzwiebeln
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Bankett Speisenangebot

Hauptgerichte – Aufpreis

Fleisch

Zweierlei vom Kalb (kl. Wiener Schnitzel und geschmorter Kalbsbraten) dazu Estragonschaum, Spitzkohlroulade und handgeschabte Spätzle	4,00 €
Geschmorte Lammkeule mit gebratenen Zucchini und Rosmarinkartoffeln	3,00 €
Steakhüfte von der Schwarzbunt-Färs mit grünem Pfeffer, Spitzkohlroulade und Bratkartoffeln	4,50 €
Roastbeef von der Schwarzbunt-Färs mit Schalottenjus, Spitzkohl und gebratener Potthucke	6,50 €
Zweierlei vom Reh (kl. Steaks und Schmorfleisch) mit Pfefferkirschsauce, dazu Erbsenschoten und gebratenen Kartoffelknödeln	5,00 €
Geschmorte Beinscheibe mit Äpfeln, Stangenbohnen und geschmälzten Kartoffelknödeln	1,50 €
Gänsebraten mit Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	6,50 €
Gebratene Flugentenbrust mit Rhabarberjus, dazu Erbsenschoten und Maisplätzchen	4,00 €
Gefüllte Brust vom Ardeyer Hähnchen auf Spitzkohl, dazu Schnittlauchjus und Grünkernrisotto	1,50 €
Cassoulette (Auflauf) von der Gans auf weißen Bohnen, dazu kleine Ofenkartoffeln	2,50 €
Gefüllte Wachtel mit gedünsteten Trauben, Böhnchen und Kartoffelkrapfen	4,50 €

Fisch

Zweierlei vom Lachs auf Wirsing, dazu Kartoffelpüree mit Wildkräuteröl	1,50 €
Skrei-Filet auf geschmorten Steckrüben, dazu kleine Ofenkartoffeln	3,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Dillgurken, dazu Butterkartoffeln	1,50 €

Bankett Speisenangebot

Dessert – Klassik

Mandelcreme
mit Backobst

Schokoladencreme
mit Biskuit und Sauerkirschen

Orangencreme
mit Grand Marnier

Tutti Frutti (Vanillecreme mit Löffelbiskuit und Rumtopf)

Wallnusseis
mit herbstlichen Kompottfrüchten

Westfälisches Tiramisu
mit Apfel und Mürbteigbröseln

Joghurtcreme
mit Rhabarber/ Erdbeeren

Vanillecreme
mit Beerenkompott

Pflaumengrütze
mit Zimtsahne

Crème von Williams Christ Birnen
mit Schokoladensauce

**Käsebuffet mit diversen Weich-, Schnitt- und Hartkäsen,
Weintrauben, Butter und warmen Brötchen
9,50 € p.P.**

Bankett Speisenangebot

Dessert – Aufpreis

Choco Porter Eis mit Espresso-Espuma und karamellisierten Bananen	2,50 €
Grand Marnier-Parfait mit marinierten Zitrusfrüchten und Citrilla-(Weißbier)Schaum	3,00 €
Veilchenmus und -sorbet auf Vanillejoghurt	2,50 €
Quarkparfait mit Erdbeeren und Rhabarber	1,50 €
Parfait von wilder Minze mit Schokoladensauce	1,50 €
Crème Brûlée mit Kompottfrüchten und Nusseis	2,00 €
Schokoladentrio (Törtchen, Mus, Eis in weiß und/oder braun) mit angemachten Sauerkirschen	3,00€
Nougâteis mit gedünsteten Trauben und Rieslingschaum	2,50 €
Dreierlei Frühlingssorbet Veilchen, Waldmeister und Rhabarber auf Vanillejoghurt	3,00 €
Dreierlei Sommersorbet Rosen, Holunderblüte und Himbeere auf Vanillejoghurt	3,00 €
Dreierlei (Mus, Sorbet, Crumble) von Rhabarber oder Erdbeere oder Aprikose	3,00 €
Waldmeistersüppchen mit Joghurteis und Limettenstreusel	2,00 €

Bankett Speisenangebot

Dessert – Aufpreis

Maronenparfait auf Apfel-Preiselbeermark	2,00 €
Pumpernickelparfait auf Preiselbeerjoghurt	1,50 €
Mandelparfait auf Ananassalat	2,00 €
Mokkaparfait mit Kiwi und Vanillecreme	2,00 €
Mohnparfait mit gefüllten Datteln	3,00 €
Zimteis mit geschmorten Stromberger Zwetschgen	1,50 €
Dreierlei von der Stromberger Zwetschge (Sorbet, Mus, und Kompott) mit Vanille-Napfkuchen	3,50 €
Quittenparfait mit Honigschaum und Walnusskrokant	2,50 €
Gebackene Grießschnitte mit Kompottfrüchten und Karamelleis	3,00 €
Pochierter Weinbergpfirsich mit Rieslingschaum und Krokanteis	3,00 €
Retticheis mit karamellierter Rote Beete und Orange	3,50 €

Bankett Speisenangebot

Zusatzangebote

Zum Empfang

Konfektschalen und Fingerfood Linsenmus mit Speck Gemüsecurrymus Frischkäse mit Kräutern Forellen- oder Räucherlachsmus Gefüllte Kräuter-Pfannkuchenscheiben Gefüllte Filo-Teigtaschen mit Feta	5,50 €
---	--------

Nachtvesper

Käsebrett, am Büffet serviert, mit diversen Weich,-Schnitt- und Hartkäsen grünen- und blauen Weintrauben, Butter und Brötchen	9,50 €
Hessische Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen und kleinen Brötchen	6,00 €
Käsesticks von mittelaltem Gouda mit warmen Brötchen, Butter und Weintrauben	4,50 €
Gemüsestrudel	4,00 €
Lauchtorte	4,00 €
Currywurst mit Stefans Spezialsauce und knusperigen Baguette	2,80 €
Garnierte Handschnittchen	3,60 €

Kaffeetrinken in unserem Haus

1. Kuchen wird von Ihnen selbst gestellt,
von uns zunächst eingelagert (kühl gestellt), geschnitten und als
Büffet aufgebaut

Kaffee- und Teeservice, soviel gewünscht wird* 8,50 €
2. Kuchenangebot wird durch uns gestellt
Preisgestaltung nach Absprache mit Konditorei und Gastgeber

* wenn nicht schon im Getränkepaket mit inbegriffen.



Getränkeangebot

Ähnlich wie bei unserem Speisenangebot sind unsere Getränkepakete in drei Kategorien gestaffelt: „Klassik“, „Premium“ und „Deluxe“. Alle Kategorien sind mit viel Bedacht gestaltet und bieten in jedem Fall die perfekte Voraussetzung für eine gelungene Veranstaltung.

Der totale Menüpreis pro Person setzt sich aus der Kombination des Speise- und Getränkepakets zusammen.

Möchten Sie lieber ein auf Sie zugeschnittenes Angebot erhalten? Natürlich beraten wir Sie gerne in einer persönlichen Menübesprechung!

Bankett Getränkeangebot

Klassik

Aperitif

Lutter & Wegner
Fruchtsecco, alkoholfrei

Weine

Weiß

Riesling feinherb, A. Kallfelz
Sylvaner Ewig Leben, A. Störrlein

Rot

Spätburgunder Weißherbst, Ihringen
Spätburgunder Rotwein, Ihringen
Ellermann Spiegel, Simsalabim

Biere

Alkohol

Veltins Pils
Maisel´s Weizen

Alkoholfrei

Veltins, alkoholfrei
Weizen, alkoholfrei
Veltins Malz
Fassbrause – Zitrone oder Holunder

Softdrinks

Afri Cola – mit oder ohne Zucker
Bluna – Zitrone oder Orange
Säfte – Apfel, Orange oder Johannisbeere
Schorlen – Apfel-, Rhabarber- oder Johannisbeerschorle
Gerolsteiner Mineralwasser - medium oder still

Spirituosen

Korn
Roter (Brombeeraufgesetzter)
Aquavit
Kräuter (Ramazotti, Jäger, Bachmann)
Wacholder

Kaffee

Filterkaffee und Feingebäck (9,00 € p. P. Aufpreis)

Tagesveranstaltung:

25,00 € p.P. (inkl. Deko)

Abendveranstaltung:

30,00 € p.P. (inkl. Deko)

Bankett Getränkeangebot

Premium

Aperitif

Kallfelz Riesling Brut
Fruchtsecco, alkoholfrei
Martini
Sherry

Tagesveranstaltung:

30,00 € p. P. (inkl. Deko)

Abendveranstaltung:

36,00 € p. P. (inkl. Deko)

Weine, z. B.

Weiß

Hauswein weiß, Johner
Der Salm, Salm
Grauburgunder, Pfaffmann
Tagtraum, Weißwein Cuvee, Ellermann Spiegel

Rot

Ursprung, Schneider
Cuvée Noir, Pflüger
JJ Spätburgunder, Adeneuer
Shiraz, Oxford Standing

Rosé

Hauswein Rosé, Johner

Biere

Alkohol

Veltins Pils
Maisel´s Weizen

Alkoholfrei

Veltins, alkoholfrei
Weizen. alkoholfrei
Veltins Malz
Fassbrause – Zitrone oder Holunder

Bankett Getränkeangebot

Premium

Softdrinks

Afri Cola – mit und ohne Zucker
Bluna – Zitrone oder Orange
Säfte – Apfel, Orange oder Johannisbeere
Schorlen – Apfel-, Rhabarber oder Johannisbeerschorle
Gerolsteiner Mineralwasser - medium oder still

Spirituosen

Korn
Roter (Brombeeraufgesetzter)
Aquavit
Kräuter (Ramazotti, Jägermeister, Bachmann, Lippetropfen)
Wacholder
Wodka
Baileys
Amaretto
Alter Schneider

Kaffee

Filterkaffee und Feingebäck

Bankett Getränkeangebot

Deluxe

Aperitif

Kallfelz Riesling
Fruchtsecco, alkoholfrei
Martini
Sherry
Pepino Cocktail
Amerie
Campari
Aperol Spritz
Kir Royale
Randersacker Teufelskeller, Riesling Auslese

Tagesveranstaltung:

42,00 € p. P. (inkl. Deko)

Abendveranstaltung:

49,00 € p .P. (inkl. Deko)

Weine, z. B.

Weiß

Hauswein weiß/ rosé, Johner
Der Salm, Salm
Grauburgunder, Pfaffmann
Tagtraum, Weißweincuvee, Ellermann Spiegel
Robert Weil, Charta

Rot

Hauswein rot, Johner
Ursprung, Schneider
Cuvée Noir, Pflüger
JJ SB, Adeneuer
Shiraz, Oxford Standing
Campo Fiorien, Vino Di Ripasso, Masi
Zinfandel Old Vine, Mendocino County, Ravenswood

Rosé

Hauswein Rosé, Johner

Biere

Alkohol

Veltins Pils
Maisel ´s Weizen

Alkoholfrei

Veltins, alkoholfrei
Weizen, alkoholfrei
Veltins Malz
Fassbrause – Zitrone oder Holunder

Bankett Getränkeangebot

Deluxe

Softdrinks

Afri Cola – mit und ohne Zucker
Bluna – Zitrone oder Orange
Säfte – Apfel, Orange oder Johannisbeere
Schorlen – Apfel-, Rhabarber- oder Johannisbeerschorle
Gerolsteiner Mineralwasser - Medium oder Still

Spirituosen

Korn
Roter
Aquavit
Kräuter - Ramazotti, Jäger, Bachmann, Lippetropfen
Wacholder
Wodka
Baileys
Amaretto
Alter Schneider
Hilgert Obstbrandweine aus Maring an der Mose
Sasse Korn – Lagerkorn, Cigar
Whisky – Oban, Talisker, Dhalwinnie, Craggenmore
Rum – Angustora 1919 (10 Jahre)

Longdrinks

Wodka Orange
Wodka Cola
Wodka Lime
Gin & Tonic
Whisky Cola

Kaffee

Kaffeebar mit Kaffeespezialitäten und Feingebäck



Trauerfeiern

Das Zusammenkommen mit Freunden und Familie aufgrund eines Todesfalls oder Seelenamtes ist schwierig genug. Lassen Sie uns dafür einen würdigen Rahmen gestalten.

Trauerfeiern

Angebote

Bewirtung anlässlich einer **Trauerfeier** in unserem Haus

2 Sorten Hefebleckkuchen (Butter- und Streuselkuchen)

6 verschiedene Sorten Handschnittchen,

z. B. mit Schnittkäse, Braten, Plockwurst, Frischwurst,

Schinken und Kochschinken

Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kaffee Hag, Schokolade 13,00 € p. P.

Bewirtung anlässlich einer **Seelenamtsfeier** in unserem Haus

1.

6 verschiedene Sorten Handschnittchen,

z. B. mit Schnittkäse, Braten, Plockwurst, Frischwurst,

Schinken und Kochschinken

mit einer kräftigen Fleischbrühe

Einlage z. B. Eierstich, Gemüsewürfel, Kräuter 12,00 € p. P.

mit passierter Gemüsesuppe

13,00 € p. P.

mit Hessischer Kartoffelsuppe

15,00 € p. P.

2.

Westfälische Brotzeit:

Brotkorb mit diversen Sorten Brot und Brötchen

Aufschnitt- und Käseplatten

Butter

Willenbrink's Gurken

Fleischbrühe (s. o.) 15,00 € p. P.

Unsere Fest-Partner

Überblick

Musik- und Unterhaltungsprogramm

Agentur Hörauf
Reinhold Hörauf
Heringsdorferstr. 13
59269 Beckum (Neubeckum)
info@hoeraufmusik.de
Tel.: 0 25 25 / 48 11
0172 23 88 212

Führungen

Gemeinde Lippetal,
Verkehrsamt
Tel.: 0 29 23 / 98 00 – 0

Blumen

Professionelle Fotografie

Martina Hellmann
Schönbornstr. 22a
63776 Mömbris
Tel.: 0171 62 22 561
hellmann-martina@t-online.de

FotoAtelier Flashlight
Brüderstraße 18
59555 Lippstadt
Tel.: 0 29 41 / 7 22 79
foto.flashlight@versanet.de

Foto Natalie Wagner
Hüstener Weg 1a
59494 Soest
Tel.: 0 29 21 / 7 04 76 30
fotostudio-soest@web.de

Foto Lehmann
Marktstraße 1
59494 Soest
Tel.: 0 29 21 / 1 33 36
info@fotolehmannstudio.de

Pflanzhof Delmann
Dolberger Str. 51
59510 Lippetal – Lippborg
Tel.: 0 25 27 / 3 08
0 25 27 / 14 69
www.delmann.de

Gartengestaltung Hagenkamp
Herzfelderstr. 22
59510 Lippetal – Lippborg
Tel.: 0 25 27 / 4 56
www.gartengestaltung-hagenkamp.de

Kutschen

Robert Becks
Hauptstr. 2
59510 Lippetal – Lippborg
Tel.: 0151 15 34 92 22