EnMi Hospitality

Telefon: 06172/ 1770372
E-Mail: info@enmi-hospitality.de

Ihre Agentur für jeden Anlass in Bad Homburg und Umgebung

Wenn es beim nächsten Fest etwas Besonderes sein soll und Sie auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen sind, zögern Sie nicht, mit unserem Catering Team Kontakt aufzunehmen. Gerne übernehmen wir die komplette Planung für Sie und erstellen Ihnen auf Anfrage sehr gerne einen Kostenvoranschlag. Natürlich stehen wir auch für kurzfristige Buchungen zur Verfügung.

Wir sind offen für Inspiration und Innovation. So schaffen wir ein ganz besonderes Catering:

von klassisch beliebt bis extravagant und ideenreich. Unsere gesamte Hingabe zeigt sich darin, wie wir die Speisen für Sie zubereiten und präsentieren – sowie dem, was damit bewirkt wird: Ihnen und Ihren Gästen ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Mit unserem Event-Catering begeistern Sie die Gäste mit kulinarischen Höhepunkten bei Hochzeit, Firmenfeiern, Abschlussfeiern,

Geburtstagen etc.

und bringen guten Geschmack auf den Punkt.

Canapés*

Knackige mundgerechte Scheiben auf Baguette oder Brötchen mit geschmackvollen Toppings, die in ein bis zwei Bissen verzehrt werden können.

Fleisch	Preis
Roastbeef – Aioli – Baguettes	3,50€/netto
Vitello Tonnato – Thunfisch Mayo – Kapern	3,50€/netto
Parmaschinken – Frischkäse	3,00€/netto
Tafelspitz – Meerrettich	3,00€/netto

Fisch	Preis
Lachs – Dill	3,00€/netto
Avocado – Black Tiger Garnelen	3,00€/netto
Thunfisch Tataki – Pilze der Saison	3,00€/netto
Flusskrebs – Dill – Mayonnaise Soße	3,00€/netto
Lachstatar – Zitronen Creme Fraiche	3,00€/netto

Vegetarisch	Preis
Camembert – Feigenhonig	2,50/netto
Gebratene Zucchini – Kräutercreme	2,50/netto
Antipasti Gemüse – Frischkäse – Aceto Balsamico	2,50/netto
Avocado – Frischkäse – Schnittlauch	2,50/netto
Cherrytomaten – Rucola– Aceto Balsamico	2,50/netto
Basilikum Pesto – getrocknete Tomaten	2,50/netto

*Auch als Buffet möglich

Fingerfood*

Leckere Häppchen, in kleinen **Weckgläschen**, mit einer Gabel oder einem Löffel serviert.

Fleisch	Preis
Vitello Tonnato – Thunfisch Mayo – Kapern	3,50€/netto
Saltimbocca alla Romana	3,00€/netto
Hackbällchen – Paprika Chutney	3,00€/netto
Hähnchensalat – Teriyaki – Karotte – Paprika – Gurke	3,00€/netto

Fisch	Preis
Lachstatar – Brioche – Kräutercreme	3,00€/netto
Black Tiger Garnele – Salsa Verde – Selleriepüree	3,50€/netto
Black Tiger Garnele – Hummus – Crunchy Chili	3,50€/netto
Black Tiger Garnele – Couscous	3,50€/netto
Pulposalat – Paprika – Fenchel – Tomate	3,50€/netto
Lachs Crespelle – Creme Fraiche	3,50€/netto

*Auch als Buffet möglich

Fingerfood*

Leckere Häppchen in kleinen **Weckgläschen** mit einer Gabel oder einem Löffel serviert.

Vegetarisch	Preis
Tomate – Mozzarella – Basilikum Pesto	2,50€/netto
Grüne Soße – Ei – Kartoffel	3,00€/netto
Granierter Ziegenkäse – Honig – Rosmarin	2,50€/netto
Melone – Feta – Minze	2,50€/netto
Auberginenmousse – Grissini	3,00€/netto
Gemüsesticks – Hummus	2,50€/netto
Rote Beete Tatar – Chili Mayo – Avocadocreme	2,50€/netto
Quiche – Zucchini – Karotten – Paprika – Zwiebeln	3,00€/netto

Vegan	Preis
Antipasti Gemüse – Aceto Balsamico	3,00€/netto
Couscous Salat – Paprika – Falafel	3,00€/netto
Karotten Sesam Salat – Frühlingszwiebel – EnMi´s Dressing	3,00€/netto
Spinatsalat – Babyspinat – Tomaten – geröstete Walnüsse	3,00€/netto
Thai Salat – Thai Basilikum – Melone	3,00€/netto

Dessert	Preis
Schokomousse mit frischen Beeren	3,00€/netto
Tonkabohnen Creme Brûlée	3,00€/netto
Creme Brûlée – Beeren der Saison	3,00€/netto
Kokos Mango Panna Cotta (vegan)	3,00€/netto

*Auch als Buffet möglich

Saison Buffetvorschläge*

Frühling*

Vorspeisen	Preis
Marktsalat – gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing (vegan)	5,00€/netto
Zweierlei Spargelsalat – Erdbeeren (vegan)	7,00€/netto
Spargelcremesuppe – frischer Spargel (vegetarisch)	6,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Rumpsteak (ca.120g) – Grüner Spargel – Kartoffelpüree	12,00€/netto
Thai Curry – Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch (vegan)	8,00€/netto
Maispoularde – Kartoffelgratin – Jus	11,00€/netto
Frischer Spargel – Drillinge – Sauce Hollandaise (vegetarisch)	15,00€/netto
Lammkarre – Süßkartoffelpüree – Chicorée	15,00€/netto

*Spargel nach Verfügbarkeit

Desserts	Preis
Creme Brûlée – Beerenkompott	5,00€/netto
Rhabarber Tiramisu	4,50€/netto

*Ab 10 Personen

Saison Buffetvorschläge*

Sommer*

Vorspeisen	Preis
Gazpacho – gebratene Black Tiger Garnelen	8,00€/netto
Melonen Kaltschale (vegan)	5,00€/netto
Sommerlicher Quinoa Salat – Gemüse – Avocado (vegan)	5,00€/netto
Thai Beef Salat – Rinderstreifen – Teriyakisauce – Melone	8,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Maispoularde – Selleriepüree – Orangen Fenchel	11,00€/netto
Dorade – Blumenkohlpüree – Brokkoli	12,00€/netto
Kabeljau – Radicchio – Spinatpüree	12,00€/netto
Thai Curry – Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch (vegan)	8,00€/netto
Rumpsteak (ca.120g) – Grüner Spargel – Kartoffelpüree	12,00€/netto

Desserts	Preis
Erdbeeren – Butterkeks – Quark Sahne Creme – Erdbeerpüree	6,00€/netto
Kokos – Mango Panna Cotta (vegan)	5,00€/netto

*Ab 10 Personen

Saison Buffetvorschläge*

Herbst*

Vorspeisen	Preis
Maronensuppe – Schnittlauch Öl	6,00€/netto
Feldsalat – gebratene Feigen – Speck	5,00€/netto
Rucola Salat – Granatapfel (vegan)	5,00€/netto
Fenchelsalat – Birnenspalten – kandierte Walnüsse (vegan)	5,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Steinpilz Risotto – Black Tiger Garnelen	10,00€/netto
Zander – Rote Beete Püree – Vanille Birnen	11,00€/netto
Rose Roastbeef – Rosenkohl – Kartoffelgratin – Jus	12,00€/netto
Geschmorte Kalbsbäckchen – Stauden Sellerie – Kenia Bohnen	10,00€/netto

Desserts	Preis
Maronen Panna Cotta – Rotwein Feigen	6,00€/netto
Schokoladenmousse – Zwetschgenkompott	5,00€/netto

*Ab 10 Personen

Saison Buffetvorschläge*

Winter*

Vorspeisen	Preis
Rote Beete Carpaccio – Feldsalat – karamellisierte Walnüsse	6,00€/netto
Kürbissuppe – Kürbiskerne – Kürbiskernöl (vegan)	5,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Rinderfilet ca. 120g – Maispüree– Thaispargel – Jus	16,00€/netto
Rinderroulade – Rotkohl – Klöße – Jus	11,00€/netto
Geschmorte Ochsenbäckchen – Kenia Bohnen – Petersilienkartoffeln	10,00€/netto
Miso Lachs – Kartoffelpüree – Pak Choi	12,00€/netto

Desserts	Preis
Mille-Feuille – Crème Patissiere – Bratapfel	6,00€/netto
Panna Cotta – Himbeere – Kirschkompott	5,00€/netto
Schokoladen Soufflé – Birnenkompott	8,00€/netto

*Ab 10 Personen

Buffet Pakete*

Asiatisches Paket

Vorspeise	Preis
Thai Beef Salat – Rinderstreifen – Teriyakisauce – Melone	8,00€/netto
Rindertataki – Gemüse	7,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Thai Curry –Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch (vegan)	8,00€/netto
EnMi´s Bowl – Hähnchen Teriyaki – Gemüse	9,00€/netto
Miso Aubergine – Pak Choi – Reis (vegan)	9,00€/netto
Gebratene Hähnchenreispfanne – Gemüse – Sojasprossen – Frühlingszwiebeln	9,00€/netto

Desserts	Preis
Kokos – Mango Panna Cotta	5,00€/netto

*Ab 10 Personen

Buffet Pakete*

Deutsches Paket

Vorspeise	Preis
Marktsalat – gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing	5,00€/netto
Kartoffelsalat – saure Gurken – Radieschen – Essig (vegan)	5,00€/netto
Nudelsalat – Basilikumpesto – Tomaten – Parmesan – Gemüse der Saison (vegetarisch)	5,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Grüne Soße – Ei – Drillinge (vegetarisch)	9,00€/netto
Rinderbraten – Keniabohnen – Semmelknödel	10,00€/netto
Gulasch – Rindfleisch – Lorbeerblätter – Paprika	10,00€/netto

Desserts	Preis
Apfelstrudel – Vanillesauce	5,00€/netto
Tonkabohnen Creme Brûlée	5,00€/netto

*Ab 10 Personen

Buffet Pakete*

Cross Over Paket

Vorspeise	Preis
Tomate – Mozzarella – Basilikum Pesto (vegetarisch)	
Antipasti Gemüse – Fetakäse – Aceto Balsamico (vegetarisch)	
Weißkrautsalat – Paprika – Essig – Öl	
Roastbeef – Aioli – Baguette	

Hauptgänge	Preis
Rumpsteak – Kartoffelgratin – Gemüse der Saison	12,00€/netto
Gnocchi – Rucola – Cranberry (vegetarisch)	8,00€/netto
Tafelspitz – Drillinge – Merrettichsauce	9,00€/netto
Thai Curry – Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch (vegan)	8,00€/netto
Chili con Carne – Rinderhackfleisch –Kidneybohnen – Mais	7,00€/netto

Desserts	Preis
Schokoladenmousse – frische Beeren der Saison	5,00€/netto
Kokos Tapioka – Beerensauce (vegan)	4,00€/netto
Passionsfrucht Tiramisu	5,00€/netto

*Ab 10 Personen

Frühstücksbuffet*

individuelle Buffets sind natürlich möglich

Backwaren	Preis
Croissant	2,50€/netto
Schokocroissant	2,50€/netto
Laugenbrezel	2,50€/netto
Laugenstange	2,50€/netto

Belegte Brötchen/Laugenecken nach Wahl mit:	Preis
Käse	2,50€/netto
Salami	3,00€/netto
Hähnchenbrust	3,00€/netto
Ei	2,00€/netto

(Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat wird immer belegt)

Ab 10 Personen*

Frühstücksbuffet*

individuelle Buffets sind natürlich möglich

Belegte Wraps, Bagels oder Stullen nach Wahl mit:	Preis
Avocado	4,00€/netto
Hummus	4,00€/netto
Frischkäse	3,00€/netto
Hähnchen	4,00€/netto
Lachs	4,50€/netto

(Wraps, Bagels oder Stullen werden immer mit Tomate und Gurke belegt)

In kleinen Weckgläschen	Preis
Obstsalat	2,50€/netto
Naturjoghurt mit frischen Früchten	2,50€/netto
Birchermüsli	2,50€/netto

Ab 10 Personen*

Grillbuffet*

individuelle Buffets sind natürlich möglich

Hauptgang	Preis
Flanksteak ca. 120g	9,00€/netto
Rinderhüfte ca. 120g	9,00€/netto
Ausgbeinte Hähnchenkeule	6,00€/netto
Gegrillter Lachs ca. 120g	11,00€/netto
Gemüsespieße	4,00€/netto
Gegrillte Leiterchen	7,00€/netto
Rindswurst	3,00€/netto
Bratwurst	3,00€/netto
Vegane Bratwurst	3,50€/netto
Halloumi Grillkäse	3,00€/netto

Salate	Preis
Marktsalat – gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing	5,00€/netto
Tomate – Mozzarella – selbstgemachtes Basilikum Pesto (vegetarisch)	4,00€/netto
Caesar Salat – Parmesan – Tomate – Croutons	5,00€/netto
Fitnesssalat (vegetarisch)	5,00€/netto
Kartoffelsalat – saure Gurken – Radieschen – Essig (vegan)	5,00€/netto
Nudelsalat – Basilikum Pesto – Tomaten – Parmesan	5,00€/netto
Couscous Salat – Paprika – rote Zwiebeln – Koriander(vegan)	5,00€/netto

Ab 10 Personen*

Grillbuffet*

Soßen	Preis
Mayonnaise	1,00€/netto
Ketchup	1,00€/netto
Senf	1,00€/netto
EnMi´s BBQ	1,50€/netto
Hausgemachte Aioli	1,50€/netto
Hausgemachte Kräuterbutter	1,50€/netto

Verschiedene Brote	Preis
Bauernbrot	1,00€/netto
Baguette	1,00€/netto
Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter	1,50€/netto
Glutenfreies Brot	1,50€/netto
Glutenfreies Baguette	1,50€/netto

Ab 10 Personen*

Saison Menüvorschläge*

Frühling*

Vorspeisen	Preis
Lachstatar – Avocadocreme – Chili Mayo	14,00€/netto
Vitello Tonnato – Avocadocreme – Chili Mayo	15,00€/netto
EnMi´s Marktsalat – Gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing	10,00€/netto
Spargelcremesuppe – frischer Spargel (vegetarisch)	7,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Maispoularde – Kartoffelpüree – Orangen Fenchel	18,00€/netto
Miso Aubergine – Reis – Pak Choi (vegan)	18,00€/netto
Deutscher Spargel – Drillinge – Sauce Hollondaise (vegetarisch)	18,00€/netto
Doradenfilet – Bärlauch Risotto – Ofentomaten	18,00€/netto
Gnocchi – Rucola – Cranberry	11,00€/netto

Desserts	Preis
Soufflé „Black & White“ – Vanilleeis – Frische Erdbeeren – Vanille Knusper	11,00€/netto
Zweierlei Sorbet – Frische Erdbeeren (vegan)	5,00€/netto

*Ab 10 Personen

Saison Menüvorschläge*

Sommer*

Vorspeisen	Preis
Gazpacho – gebratene Black Tiger Garnelen	9,00€/netto
Burrata – Basilikum Pesto – Tomaten – Basilikum (vegetarisch)	9,00€/netto
Rote Beete Tatar – Chili Mayo – Avocadocreme (vegetarisch)	8,00€/netto
Thai Beef Salat – Rinderstreifen – Teriyaki Sauce	9,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Spaghetti – Meeresfrüchte	15,00€/netto
Tafelspitz – Drillinge – Marktsalat – Apfel Balsamico Dressing	15,00€/netto
Sommerlicher Quinoa Salat – Gemüse – Avocado – Sesam (vegan)	11,00€/netto
Thai Curry – Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch	10,00€/netto

Desserts	Preis
Zweierlei Sorbet – Cassis – Zitrone	4,50€/netto
Zitronensorbet – Hausgemachter Limoncello	7,00€/netto

*Ab 10 Personen

Saison Menüvorschläge*

Herbst*

Vorspeisen	Preis
Lauwarmer Kürbissalat – Rotwein Feigen (vegan)	9,00€/netto
Maronensuppe – Schnittlauch Öl	6,00€/netto
Kartoffelcremesuppe – Schnittlauch Öl	6,00€/netto
Feldsalat – gebratene Feigen – Speck	8,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Spaghetti – frischer Trüffel – Parmesan	19,00€/netto
Steinpilz Risotto – Black Tiger Garnelen	17,00€/netto
Zander – schwarzer Reis– Vanille – Birnenspalten	16,00€/netto
Rumpsteak – Rosenkohl – Kartoffelgratin – Jus	21,00€/netto

Desserts	Preis
Soufflé Black & White – Vanilleeis – Birnenkompott	9,00€/netto

*Ab 10 Personen

Saison Menüvorschläge*

Winter*

Vorspeisen	Preis
Rote Beete – Carpaccio – Feldsalat – Walnüsse	8,00€/netto
Kürbissuppe – Kürbiskerne – Kürbiskernöl (vegan)	6,00€/netto
Selleriesuppe (Vegetarisch)	5,00€/netto
Spinatsalat – Blutorange – Ziegenfrischkäse (vegetarisch)	8,00€/netto
Gebratene Jakobsmuscheln – Kräutersaitlinge – Chili Mayo	15,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Rinderfilet – Maiscreme – Thaispargel – Jus	28,00€/netto
Rinderrouladen– Rotkohl – Klöße – Jus	11,00€/netto
Miso Lachs – Kartoffelpüree – Pak Choi – Senfsauce	22,00€/netto
Geschmorte Ochsenbäckchen – Kenia Bohnen – Petersilienkartoffel	20,00€/netto

Desserts	Preis
Soufflé Black & White – Vanilleeis	9,00€/netto
Mille Feuille – Creme Patisserie – Bratapfel	9,00€/netto

*Ab 10 Personen

Mi | En

Vegane Gerichte

Vorspeisen	Preis
Kichererbsen Salat – Melonen – Minze	5,00€/netto
Melone – Feta - Minze	5,00€/netto
Lauwarmer Gemüsesalat	8,00€/netto
Zweierlei Spargelsalat	8,00€/netto
Spargelsuppe	6,00€/netto
Pastinaken Suppe	6,00€/netto
Orientalische Linsensuppe	6,00€/netto

Hauptgänge	Preis
Quinoa – Gemüse – Avocado	11,00€/netto
Thai Curry – Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch	8,00€/netto
Orientalischer Couscous – Aubergine – Grüner Spargel	9,00€/netto
Miso Aubergine – Pak Choi – Basmatireis	15,00€/netto
Mediterranes Gemüse – Tomatensoße – Penne	15,00€/netto

Desserts	Preis
Veganer Aprikosenkuchen	4,00€/netto
Tapioka – Himbeersoße	5,00€/netto
Kokos Panna Cotta – marinierte Mango	7,00€/netto

Suppen	Preis
Kartoffelcremesuppe	6,00€/netto*
optional mit Frankfurter Würstchen	6,00€/netto*
Spargelcremesuppe	6,00€/netto*
Orientalische Linsensuppe	6,00€/netto*
Bärlauch Cremesuppe	6,00€/netto*
Kürbissuppe (vegan)	6,00€/netto*
Maronensuppe	6,00€/netto*
Tomaten Gazpacho (kalte Suppe)	6,00€/netto*

*je nach Saison

Getränkepauschalen

Wahlweise zum Empfang:

Cremant Rose 0,1l

Prosecco 0,1l

Pauschale 1:	Preis
Wasser Still/Sprudel	
Softgetränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	
Rapp´s Säfte (Apfel, Maracuja, Orange, Cranberry, Johannisbeere)	
	ab 03,50€
Kaffeespezialitäten (wenn Kaffeevollautomat mitgebucht wird)	+ 01,50€

Pauschale 2:	Preis
Wasser Still/Sprudel	
Softgetränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	
Rapp´s Säfte (Apfel, Maracuja, Orange, Cranberry, Johannisbeere)	
Weine (Manz Grauburgunder, Cal y Canto Tempranillo)	
Biere in Flaschen (Pils, Helles & Weizen)	ab 06,00€
Kaffeespezialitäten (wenn Kaffeevollautomaten mitgebucht wird)	+01,50€

*Pro Stunde/Pro Person netto

Getränkepauschalen

Pauschale 3:	Preis
Wasser Still/Sprudel	
Softgetränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	
Rapp´s Säfte (Apfel, Maracuja, Orange, Cranberry, Johannisbeere)	
Weine (Manz Grauburgunder, Cal y Canto Tempranillo)	
Bier in Flaschen (Pils, Helles & Weizen)	
Aperife (Aperol, Limoncello Spritz, Lillet Wildberry, Hugo mit und ohne Alkohol	ab 6,00€
Kaffeespezialitäten (wenn Kaffeevollautomat mitgebucht wird)	+01,50€

Pauschale 4:	Preis
Wasser Still/Sprudel	
Softgetränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	
Rapp´s Säfte (Apfel, Maracuja, Orange, Cranberry, Johannisbeere)	
Weine (Manz Grauburgunder, Cal y Canto Tempranillo)	
Bier in Flaschen 0,33l (Pils, Helles & Weizen)	
Aperitifs (Aperol, Limoncello Spritz, Lillet Wildberry, Hugo mit und ohne Alkohol)	
Longdrinks(Wodka, Whisky, Gin)	ab 7,50€
Kaffeespezialitäten (wenn Kaffeevollautomat mitgebucht wird)	+01,50€

*Pro Person/Pro Stunde

Equipment	Preis
Stoffserviette	0,90€*
Stehtisch mit Husse	22,00€*
Bestuhlung mit Husse	ab 08,50€*
Banketttisch	24,00€*
Tischhusse	ab 20,00€*
Aktivbox	80,00€*
DJ-Pult	80,00€*
Beamer	ab 60,00€*
Mikrofon	15,00€*
Weckglas	0,60€*
Starkstromanschluss auf Anfrage	
Wasseranschluss auf Anfrage	
Grill	190,00€*
Kühlschrank	ab 100,00€*
Zelt	ab 350,00€*

*netto pro Stück

Buffetequipment	Preis
Buffetschild	0,30€*
Chafing – Dish	19,00€*
Elektronischer Chafing – Dish	24,00€*
Vorleger	1,50€*
Vorlegebesteck	1,50€*
Buffet Dekoration	15,00€*
Brennpaste	2,00€*
Schneidebrett	9,00€*
Brotmesser	9,00€*
Schüssel	9,00€*
Weckglas	0,60€*
Menagen	0,60€*
Teller, inkl. Reinigung	0,60€*
Besteck, inkl. Reinigung	0,80€*

*netto pro Stück

Buffetequipment Table Top	Preis
Gläser (Wasser, Bier, Sekt, Longdrink)	0,90€*
Wein	1,90€*
Kaffeetasse	0,90€*
Untertasse	0,90€*
Teller, inkl. Reinigung	2,00€*
Besteck, inkl. Reinigung	2,00€*
Blumendekoration	individuell
Menükarten	2,50€*

*pro Stück

Personal	Preis
Serviceleiter	35,00€**
Servicepersonal	29,00€**
Koch	35,00€**
Grillmeister	35,00€**

**pro Stunde/netto

Ihre Ansprechpartner

Sollten Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht uns eine Mail zu schreiben oder uns direkt telefonisch zu erreichen.
Wir stehen Ihnen von Montag bis Freitag von 10:00 – 18:00 Uhr zur Verfügung.

Geschäftsführer, Michael Enke

Telefon: 0170/4365965
E-Mail: m.enke@enmi-hospitality.de

www.enmi-hospitality.de

enmi_hospitality

Projektmanagerin, Tanja Lehn

Telefon: 0176/21364066
E-Mail: t.lehn@enmi-hospitality.de

Ihre Veranstaltungsplanung

EnMi-Hospitality
Alte Sattelfabrik 5
61350 Bad Homburg