



PARTYSERVICE
CATERING SONNE

©

by A. Lenkhardt

LEISTUNGSÜBERSICHT



**Unsere Gäste sind top zufrieden mit uns!
Wir gehören zu den Bridebook Gold Award Gewinnern
in der Kategorie Gästezufriedenheit!**

Dazu „Hamish Shephard“ Gründer von Bridebook.com:
„Die besten Hochzeitsdienstleister Deutschlands stehen fest!
Wir sind unglaublich stolz auf die über 90 Gewinner, die ein
so herausragendes Ergebnis erzielt haben. Die Auszeichnungen
basieren auf den 5-Sterne-Bewertungen von Paaren, die 2024
geheiratet haben – und es wurden in diesem Jahr insgesamt
über 1.250 Bewertungen gesammelt!“

*Dies ist ein Beweis für den außergewöhnlichen Service, den
diese Unternehmen bieten, um Traumhochzeiten Wirklichkeit
werden zu lassen.*

*Etwa ein Drittel der verlobten Paare in Deutschland plant seine
Hochzeit auf Bridebook.com, und wir freuen uns darauf, ihnen
weiterhin die besten Hochzeitsdienstleistungen zu empfehlen.*

Herzlichen Glückwunsch an alle Gewinner dieses Jahres!“

Alexander Leukhardt dazu: „Wir wollen immer besser werden und
sind aktuell nominiert für den „Bridebook Brilliant Award 2026.““





LANDGUT



Organisation und Planung

Bei der Organisation und Planung Ihrer Veranstaltung helfen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit.

1. Wir nehmen uns Zeit für Sie in Ihrem Beratungsgespräch.
2. Das 1. Angebot von uns erhalten Sie innerhalb von 48 Stunden nach dem Gespräch.
3. Testen Sie unsere Qualität bei einem Probeessen. Mit einer weiteren Person – bei einem folgenden Auftrag – sind Sie von uns eingeladen.
4. Änderungen und weitere Details werden umgehend bearbeitet und Sie erhalten ein neues Angebot bzw. eine Vereinbarung.
5. Auf Ihrer Veranstaltung sind Sie selbst Gast, wir führen Ihre Veranstaltung in enger Rücksprache mit Ihnen, nach Ihren Vorstellungen durch.

*Ob romantisches Candle-Light-Dinner,
Business-Lunch in der Firma, Gartenfest
oder Privatfeier – wir machen aus ihrem
Fest oder ihrer Veranstaltung
ein unvergessliches Ereignis.*



UNVERGESSLICHES EREIGNIS



Sonne Partyservice & Catering Team

Unsere fast 20-jährige Erfahrung im Cateringbereich spricht für sich. Für unsere Speisen verwenden wir bevorzugt die Produkte aus der Region und bieten Ihnen Qualität auf höchstem Niveau. Die folgende Auswahl an Speisen ist nur ein Auszug unseres breit gefächerten Angebots. Gerne beantworten wir Ihre Fragen und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge. Auch informieren wir Sie über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Egal ob Sie zwei oder 500 Gäste erwarten, beraten wir Sie umfassend in einem persönlichen Gespräch.

Vereinbaren Sie einfach einen unverbindlichen Termin mit uns unter:
unter +49 (0) 162 9669317.

Planung Equipment Mitarbeiter

Gerne stellen wir für Ihre Feier natürlich auch das Geschirr, Mobiliar, Equipment, Dekoration sowie Mitarbeiter zur Verfügung.

Wir hoffen, Sie mit unserer Leistungsübersicht inspirieren zu können und freuen uns schon auf Ihren Anruf.

Ihr Sonne Catering Team

FINGERFOODVARIATION WARM & KALT



Unser beliebtes „Gläschen“-Buffet

Verschiedene Speisen werden ansprechend in Gläschen angerichtet, jedes für sich eine kleine Leckerei...

Hier werden die Füllungen der Gläschen mit Ihrem Budget abgestimmt...

Fischterrine mit Meerrettichschaum – Schrimpscocktail Seranoschinken mit Melonenkügele – Salat- und Wurstsalatvariationen – Sautierte Riesengarnele auf Asiagemüse – Frühlingsröllchen an Austernpilzen – Saté-Spießchen an roter Chilisoße – Steinpilzravioli an Gorgonzolaschaum – Gebackene Mozzarellasticks – Gemischte Mini-Spießchen von Geflügel, Schwein und Scampis – Mini-Leberkäse – Schnitzel – Hackbällchen – Verschiedene geschmälzte Maultäschle – Schweinefilet im KräutermanTEL an Trüffelpüree – Schokoladenschaum auf Beerencocktail – Katalanische Creme

...oder auch Quiches –im Timbalförmchen gebacken...

altbewährt aber neu umgesetzt sind unsere jahreszeitlichen Quiches.

Hier setzen wir die Saison in Szene.

Einige der nahezu unbegrenzten Möglichkeiten:

Kürbis mit Speck – Lachs mit Spargel – mediterranes Gemüse – Asiagemüse mit Geflügel – ... u.v.m.

Hierzu erhalten

Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- Platten zum Anrichten und Servieren
- Tellerchen
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

*und natürlich unseren
bekannt guten „Sonne-
Mitarbeiter-Service“*

FEINE HAUSGEMACHTE CANAPÉS

Gefülltes warmes Blätterteiggebäck (One Bites)
mit Schinken, Lachs, Geflügel, vegetarischer Käsefüllung

Canapés Top Ten

Kalter Braten mit Sauce Tatar – Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkenscheibe – Feine Matjesfilet mit Zwiebelringen - Nordseekrabben mit Cocktailsauce – Prager Saftschinken mit Sahnemeerrettich - Seranoschinken mit Exoticfrüchten – Terrine garniert mit Früchten – Gorgonzola mit Birnen-spalte – Angemachter Käse „Obazda“ – Mozzarella mit Tomate und Basilikum – Tafelspitz mit Kräutersauce

Canapés Classic

Garnelen mit Tomatenfilet – Räucherlachs mit Apfelmeer-rettich – Parmaschinken mit Feige – Roastbeef mit Re-mouladensauce – Entenbrust mit Orangenfilet – Frühling (Spargel, Gurke, Ei und Tomate) – Französischer Käse mit Traube und Nuss - Tête-de-Moine

Canapés Gourmet

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce – Hummermedaillon mit Limonen-Crème-fraîche – Eismeergarnelen mit Petersilien-dip – San Daniele Schinken mit Melonenkugel – Gän-selebermousse mit Trüffel – Allgäuer Bergkäse mit Kum-quatragout – Milder Ziegenkäse mit Feigensenf – Brie de Meaux mit Nuss und Traube

Halbe belegte Brötchen gemischt

mit Schinken, Putenbrust und Käse
mit rohem Schinken, Braten oder Roastbeef
mit Räucherlachs oder geräucherter Forelle

Hierzu erhalten

Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- Platten zum Anrichten und Servieren
- Tellerchen
- Bestecke
- Servietten
- Tischwäsche

und natürlich unseren bekannt guten „Sonnen-Mitarbeiter-Service“



LANDGUT



Eisighof.

ZUM ERLEBEN SCHÖN



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

BUFFET „EISIGHOF“

AB 20 PERSONEN



Großes Salatbuffet

Verschiedene, auch Partysalate wie Tomate Mozzarella,
mediterraner Nudelsalat

Hauptgangbuffet

Steaks vom Schweinerücken und Nacken
Putenschnitzel
Vegetarische Maultaschenlasagne
Zweierlei Soßen

Butterspätzle, Pommes Frites und Gemüse

Eigenes Dessert- und Kuchenbuffet
(Einhaltung der Kühlkette beachten!*)

Preis pro Person
32,80 €

*Hierzu erhalten
Sie bei uns:*

(teilweise gegen Gebühr)

- Geschirr
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

*und natürlich unseren
bekannt guten „Sonne-
Mitarbeiter-Service“*



www.deyers-hofeis.de

Für außergewöhnliche Eistorten-
Erlebnisse empfehlen wir das
Team von Deyers Hofeis

Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

HOCHZEITSBUFFET

AB 50 PERSONEN

UNSER SCHÖNSTER TAG

Vorspeisenteller angerichtet
 Räucherfischpraline, Grillgemüse-Antipasti,
 Schinken mit Melone, Tomate Mozzarella
 an Salatbukett und Brötchen.

Hauptgangbuffet
 Schweinefilet unter der Kräuterkruste,
 Variation von der Hähnchenbrust und
 Lachsfilet in der Folie,
 vegetarischer Gemüsestrudel
 mit Pilzrahm- und Burgundersößle,
 dazu dreierlei Saisongemüse,
 Butterspätzle, Kroketten und Kräuterschwenkkartoffeln.

Dessert für ca. 1/3 der Personenzahl als Ergänzung
 zu einer selbst organisierten Hochzeitstorte
 Zweierlei Mousse im Gläschen
 Saisonale Früchtezubereitung

Mitternachtssnack optional
 Räucherwurst- und Käseplatte mit Brot
 4,20 € Aufschlag pro Person

Preis pro Person
 40,50 €

Hierzu erhalten

Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- Geschirr
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

*und natürlich unseren
 bekannt guten „Sonne-
 Mitarbeiter-Service“*



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

BARBECUE

AB 30 PERSONEN

„SPECIAL BARBECUEBUFFET“

die Fleisch- & Fischgerichte werden teilweise
im „BBQ Smoker Grill“ bei Ihnen zubereitet

Großes Salatbuffet, acht verschiedene, auch Partysalate wie
Tomate Mozzarella, mediterraner Nudelsalat...

Warme Speisen

Lachsfilet, Chicken Spits und Rinderücken
aus dem Smoker, klassische Schweinesteaks und Würstchen
sowie vegetarisch gefülltes Gemüse auf Quinoa,
Gemüsevariation mit Speckböhnen,
Pesto-Nudeln sowie Wedges
und Kräuterschwenk-Kartoffeln.

Zweierlei Grillsoßen, Sourcream und Kräuterbutter

Dessert für ca. 1/3 der Personenzahl als Ergänzung
zu einer selbst organisierten Hochzeitstorte

Zweierlei Mousse im Gläschen
Saisonale Früchtezubereitung

Mitternachtssnack optional	
Räucherwurst- und Käseplatte mit Brot	Preis pro Person
4,20 € Aufschlag pro Person	41,80 €

*Hierzu erhalten
Sie bei uns:*

(teilweise gegen Gebühr)

- Geschirr
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

*und natürlich unseren
bekannt guten „Sonnen-
Mitarbeiter-Service“*



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

MEDITERRANES BUFFET

AB 20 PERSONEN

Kalte Speisen

Verschiedene marinierte Grillgemüse und Oliven
 Salami und italienischer Landschinken mit Melone
 Vitello Tonnato von der Pute, Räucherfischpralinen,
 verschiedene Salate mit Olivenöl,
 Tomate mit Mozzarella, Salat von Meeresfrüchten,
 mediterr. Nudelsalat, italienische Käseauswahl und Brotkorb

Warme Speisen

Lammkeule in Thymian und Chianti,
 Rinderrücken, Variation von der Hähnchenbrust,
 mediterranes Lachsfilet aus dem Ofen,
 vegetarische Gemüsepaella, Rosmarinkartoffeln,
 vegetarische Tortellini und Penne Nudeln
 mit vegetarischer Basilikum-Tomaten- und
 Gemüsesahnesoße,
 mediterranes Pfannengemüse

Dessert für ca. 1/3 der Personenzahl als Ergänzung
 zu einer selbst organisierten Hochzeitstorte

Zweierlei Mousse im Gläschen
 Saisonale Früchtezubereitung

Mitternachtssnack optional	
Räucherwurst- und Käseplatte mit Brot	Preis pro Person
4,20 € Aufschlag pro Person	41,80 €

Hierzu erhalten

Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- Geschirr
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

*und natürlich unseren
 bekannt guten „Sonne-
 Mitarbeiter-Service“*



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

SCHWÄBISCHES BUFFET

AB 50 PERSONEN

Wir starten mit einer Festtagssuppe mit verschiedenen Klößchen und Flädle jeweils in Töpfen eingestellt.

Großes Salatbuffet, acht verschiedene, auch Partysalate wie Tomate Mozzarella, mediterraner Nudelsalat...

Dann als Buffet:

Krustenbraten vom schwäbischen Hausschwein,
Wildragout aus heimischer Jagd,
Lachsfilet nach „alter Konstanzer Art“
und vegetarische Maultaschen,
dazu dann Spätzle, Rahmkartöffele,
schwäbische Röstknödelle
und Sonntagsgemüse,
feines Rotwein- und (Pilz)-Rahmsößle.

**Dessert für ca. 1/3 der Personenzahl als Ergänzung
zu einer selbst organisierten Hochzeitstorte**

Zweierlei Mousse im Gläschen
Saisonale Früchtezubereitung

Mitternachtssnack optional	Preis pro Person
Räucherwurst- und Käseplatte mit Brot	41,80 €
4,20 € Aufschlag pro Person	

Hierzu erhalten

Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- Geschirr
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

*und natürlich unseren
bekannt guten „Sonnen-
Mitarbeiter-Service“*

**nach Absprache möglich*



Unsere Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mwst. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Sonne – Partyservice & Catering by A. Leukhardt.

KALT-WARMES BUFFET „Von Stauffenberg“

AB 20 PERSONEN

Kalte Speisen

(auch als Auszug zum Vorspeisenteller angerichtet)

Garnelen, gedünstete Lachsforelle, Forellenkaviar,
hausgebeizter Lachs, Räucherfischvariation,
verschiedene rohe Schinken, auch Putenschinken,
Roastbeef, Rehrücken,
geräucherte Enten- oder Gänsebrust,
gebratene Hähnchen-Teile,
Wild-, Geflügel- oder Fischterrine

Großes Salatbuffet

Warmer Speisen

Kalbsrücken mit Kräuterkruste
Rindersteaks, Maishähnchenbrüstchen
Gebratene Fischvariation aus Meer und See
Gebackene Champignons
Gemüse, Butternüdele, Kartoffelgratin, Rösti
zweierlei Soßen

Dessert

Käsebrett, frisches Obst,
saisonale Früchtezubereitung,
verschiedene Krem's und Mousses
Eisauswahl

Preis pro Person

48,80 €

Hierzu erhalten

Sie bei uns:

(teilweise gegen Gebühr)

- Geschirr
- Bestecke
- Chaving Dishes zum Warmhalten
- Servietten
- Tischwäsche

und natürlich unseren
bekannt guten „Sonne-Mitarbeiter-Service“



Unsere individuellen Bilder
u.a. erstellt von:

FUHRPARK



Durchgängige Einhaltung der Kühlkette

Ein wichtiges Kriterium für Qualität ist heute unter anderem die durchgängige Einhaltung der Kühlkette. Auf diese Anforderungen haben wir uns optimal eingestellt und können Ihnen das entsprechende Kühl-equipment anbieten:

Unser Angebot reicht vom Glastürenküller über verschiedene Kühlanhänger bis zum Kühltransporter - je nach Ihrem Bedarf.

Smoker BBQ-Grill / Mobile Küche

Auch hier ist Frische oberstes Gebot. Unser mobiler Smoker und unsere mobile Küche ermöglichen auch die teilweise Zubereitung der Speisen vor Ort.

Hochzeitsoldtimer Citroen DS

Hier bieten wir einen zusätzlichen Service für unsere Brautpaare, denn Sie können bei uns einen Citroen DS mit Chauffeurservice für Ihren schönsten Tag mieten.

Wir beraten Sie gerne.

Ihr Sonne Catering Team



Besondere Deko-Ideen setzen für
Sie unsere Partner um:



Blumenhaus Maier in Sig.-Laiz
www.blumenmaier.de

Blumen Gfößer in Bingen
www.blumen-gfroerer.de



ZUBUCHBARES EQUIPMENT

als Ergänzung zu unseren Speisen

Universal Festwägle (für Sektempfang, Mitternachtsimbiss)

Hinterleuchtete Bar

Sternenzelt mit 14 m und 17 m Durchmesser

Blaue Hüpfburg „Schloss“

Heizpilz mit Flamme in Röhre (ohne Gas)

Leuchtstehtische (normale Stehtische sind ausreichend vorhanden)

„Floorlights“ zur Rahmenbeleuchtung

Kaffee-Brühautomaten (inkl. 1. Füllung) **Heisswasserbereiter mit Teeauswahl**

Kaffee-Vollautomat auch für Cappuccino, Latte,...

Beamer und Leinwand Nutzung

„rundum Sorglos-Geschirr Paket“

Gläser-, Geschirr- und Spülservice je nach Art und Umfang Ihrer Feier
stellen wir gerne auch Gläser, Geschirr und Besteck zur Verfügung.

Dies berechnen wir als Inklusivpaket mit Reinigung / spülen pro Person.

„rundum Sorglos-Wäsche Paket“

Das Wäschepaket beinhaltet Tischdecken, Mundservietten, Skirtings, Stehtischhussen, Stuhlhussen. Dies berechnen wir als Inklusivpaket mit Waschen und Bügeln pro Person.

Service-Mitarbeiter je Stunde ab/an Cateringbüro Vilsingen
auch unser beliebter Eindeck- und Heinzelmännchenservice

...weiteres Equipment und Preise auf Anfrage

Gläser-, Geschirr- und Spül-Service

Je nach Art und Umfang Ihrer Feier stellen wir gerne auch Gläser, Geschirr und Besteck zur Verfügung. Hierfür berechnen wir als „rundum Sorglos-Paket“ inkl. Reinigung / spülen

nach Absprache sind natürlich auch Teillieferungen möglich...

AGB

Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt, das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen. Die Verleihpreise von Equipment beziehen sich auf Kalendertage.

Auftragsannahme

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Mit Ihrer Unterschrift oder Auftragsbestätigung werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Auftragsannahme auch gültig per E-Mail.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens sieben Werktagen vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinaus gehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material werden nach dem Listenpreis der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt gesondert berechnet.

Reklamation

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Lebens- und Genussmittel, die vom Auftraggeber falsch bestellt wurden, sind vom Umtausch ausgeschlossen. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von zwei Tagen nach der Entdeckung, mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt, keine Haftung.

Zahlung

Unsere Lieferungen sind nach Leistungserbringung ohne jeden Abzug ab Zustellung der Rechnung (auch per E-Mail) zahlbar, soweit nichts anderes vereinbart ist. Bei größeren Aufträgen behalten wir uns vor, einen Teilbetrag als Vorkasse in Rechnung zu stellen. Bei allen Aufträgen behält sich der Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt das Eigentumsrecht der gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

Preise für Lieferung

Lieferung/Abholung ebenerdig, Hindernisfrei befahrbar mit Rollwagen, ab Vilsingen bis 6 km Umkreis

- ab einem Warenwert von 600,00 Euro netto kostenfreie Anlieferung

- bis zu einem Warenwert von 600,00 Euro netto Liefergebühren von 20,00 Euro pro Anfahrt.

Lieferungen außerhalb Vilsingen ab 6 km Umkreis:

Lieferpauschale von 15,00 Euro plus pro gefahrenen Kilometer 1,50 Euro.

Verlust und Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände und Fahrzeuge obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

Stornierung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Hier gelten die Stornierungsgebühren nach Vorschlag des Deutschen Hotel- & Gaststättenverbands (DeHoGa).

Schriftform

Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform (auch per Mail wirksam).

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, soweit der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile Sigmaringen.

*** Eigenes Dessert- und Kuchenbuffet**

Wenn Desserts und / oder Kuchen selbst mitgebracht werden, bitten wir Sie, keine Cremétorten und keine im lebensmittelrechtlichen Sinn „gefährlichen Desserts“ mit Rohei etc. mitzubringen. Die Speisen müssen gekühlt angeliefert werden. Augenscheinlich nicht mehr zum Verzehr geeignete Speisen werden direkt entsorgt. Die Haftung liegt stets ausschließlich beim Veranstalter.

Bildaufnahmen

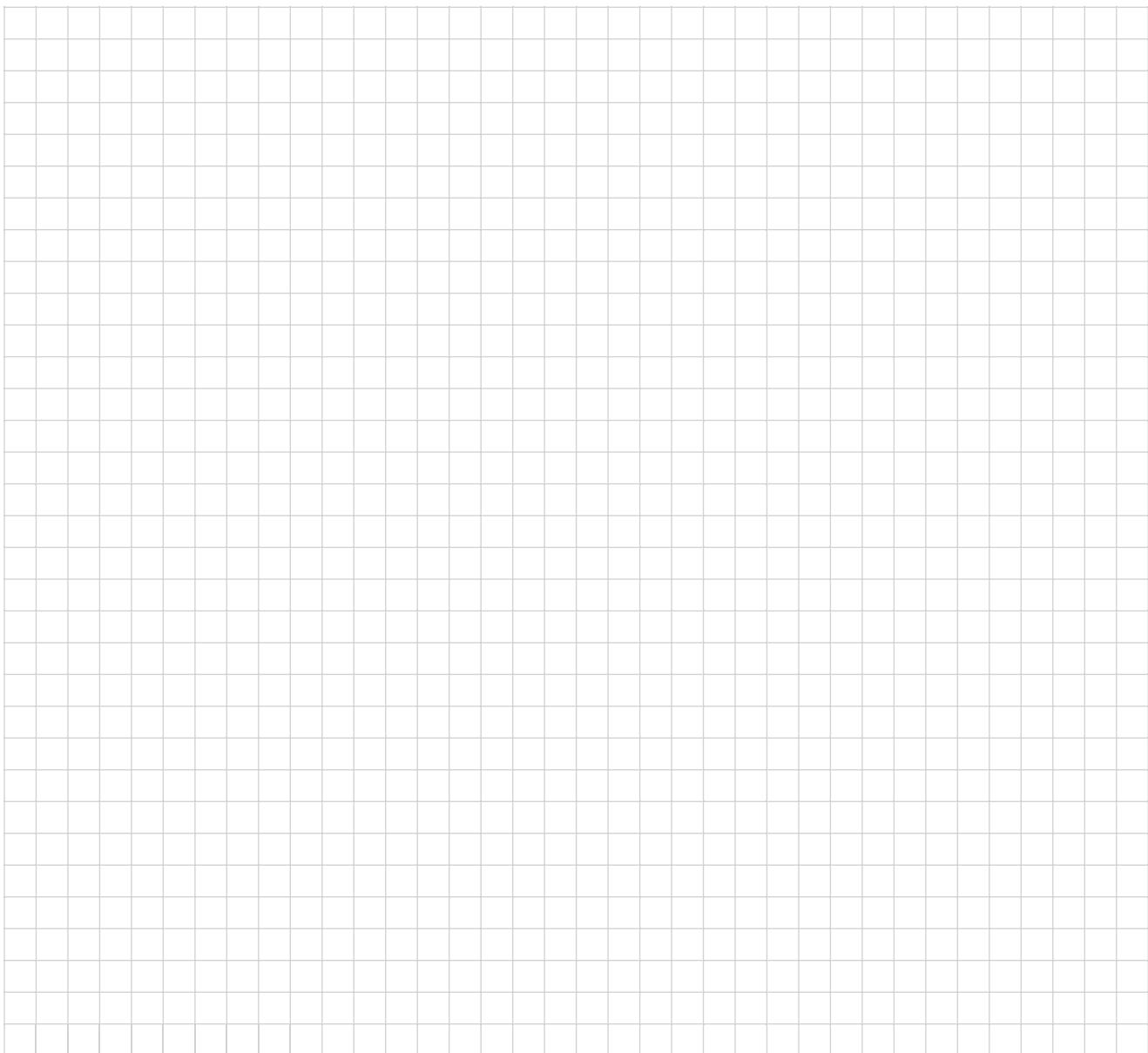
Der Veranstalter erlaubt die Veröffentlichung von Bildern zu Werbezwecken oder als Referenz auf der Website, den Social Media Kanälen oder in den eigenen Printmedien von Sonne Partyservice & Catering.

Sonne Partyservice & Catering by Alexander Leukhardt

Familie Alexander Leukhardt | Vilsingen, Sonderhartweg 10, 72514 Inzigkofen | info@catering-sigmaringen.de
www.catering-sigmaringen.de | am besten erreichen Sie uns mobil unter 0162 9669317 (Herr Leukhardt)

Erscheinungsdatum Januar 2026. Mit dem Erscheinen dieser Preisübersicht verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

FÜR IHRE NOTIZEN



Sonne Partyservice & Catering by A. Leukhardt
mit dem Catering des Eisighofs
Alexander Leukhardt

Sonderhartweg 10
72514 Inzigkofen-Vilsingen

Tel. 0162 9669317
info@catering-sigmaringen.de
www.catering-sigmaringen.de

Das Sonne-Catering-Team – Premium-Partner von:

