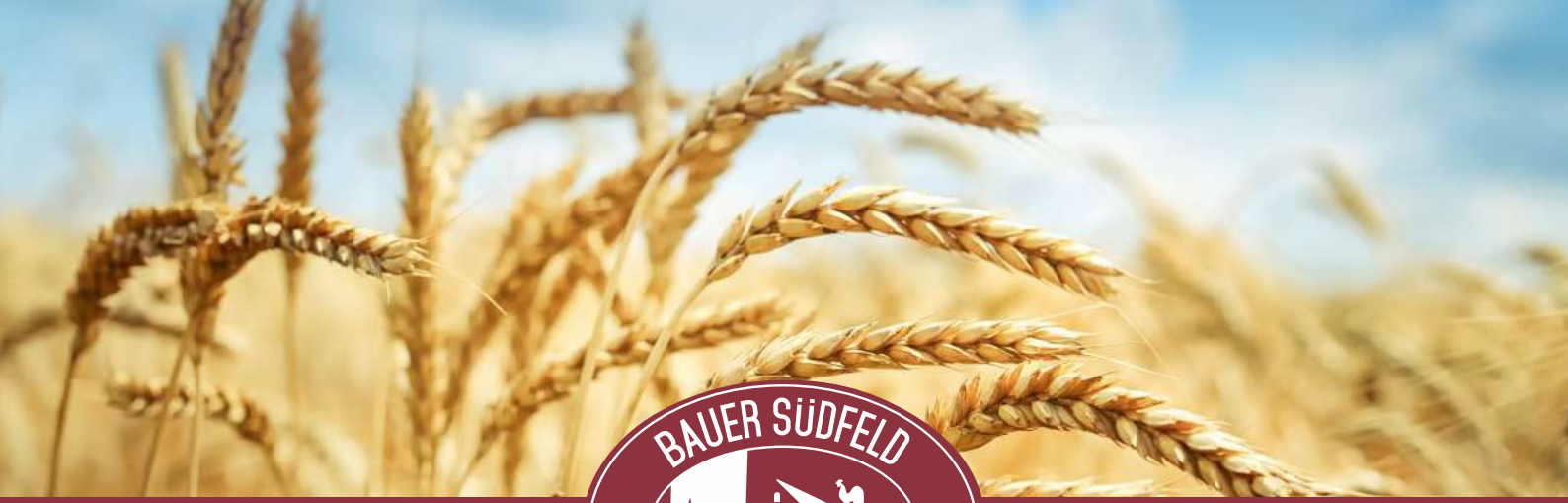
BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Bankett-Mappe

Hier bin ich Gast – hier kehr ich ein!

Backumer Straße 416 · 45701 Herten
Telefon: 0 23 66 – 44 19
info@bauer-suedfeld.de · www. bauer-suedfeld.de
facebook.com/bauersuedfeld. · instagram.com/bauersuedfeld/

2024



BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Verehrte Gäste,

wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse an unserem Haus und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten Feierlichkeiten oder betrieblichen Festen auf dem Hof Südfeld.

Unser Restaurant „Bauer Südfeld", die Eventscheune und der Veranstaltungsraum „Pferdestall" eignen sich hervorragend, um Ihre Gäste gebührend zu empfangen. Ob festlich, erholsam oder spektakulär - unser Team betreut Sie gerne in unseren Räumlichkeiten bei Ihrer Hochzeit oder Familienfeier, Ihrer Konferenz oder Ihrem Betriebsfest.

Anbei finden Sie unsere liebevoll ausgesuchten Kreationen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen und unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Neben unseren Buffetvorschlägen, stehen wir Ihnen selbstverständlich auch für die Gestaltung eines individuellen Buffets zur Verfügung. Hinsichtlich vegetarischer oder veganer Gerichte oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten berät Sie unser Team gerne vor Ort.

Wir freuen uns sehr, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche beraten zu dürfen. Für Fragen, Auskünfte oder Reservierungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich, telefonisch oder per email zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen - seien Sie „Gast auf Ihrer eigenen Feier"!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste
Ihre

Familie Südfeld

und das Team von Bauer Südfeld!

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Sektempfang

Zum Auftakt Ihrer Festivität heißen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Sektempfang „Herzlich Willkommen".

Empfang Classic

- Riesling-Sekt (Hausmarke, trocken)
- Sekt - Orange
- Orangensaft
- Hugo
- Aperol Sprizz
- Erdbeer-Secco
- alkoholfreier Sekt
- Veltins Pilsener „Stößchen"
- Maisels Weißbier „Stößchen" (0,2 l Glas)

3,90 € / 0,1 Glas

Empfang Premium

1 Gläschen Sekt (Hausmarke, trocken), dazu eine Snack-Auswahl (3 Stück / Person) des Hauses, serviert durch unser Servicepersonal.

13,70 € / p. Pers.

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Zum Empfang

Carrée Brot – festlich garniert

- geräuchertes Forellenfilet
- norwegischer Räucherlachs
- westfälischer Schinken
- Tranchen vom Schweinefilet
- rose gebratenes Roastbeef
- französischer Weichkäse
- Schnittkäse

3,50 € / Stück

Kleine Sünden

Die süße Fingerfood-Alternative - serviert als Flying Buffet

· Butter-Streusel vom Backblech	2,20 € / Stück
· Brownies & Blondies	1,40 € / Stück
· kleine fruchtige Plunderteilchen	2,80 € / Stück
· Mini-Berliner	1,90 € / Stück
· Mini-Schaumpralinen	0,80 € / Stück

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

BLACK BONSAI

Sushi

Soulfood-Sushi-Buffet

Individuell zusammenstellen:

Blue-Collection	wählen Sie 2 Sorten	3 Teile pro Person	**12,50 EUR**
Green-Collection	wählen Sie 3 Sorten	5 Teile pro Person	**20,50 EUR**
Red-Collection	wählen Sie 4 Sorten	7 Teile pro Person	**24,00 EUR**

Die Klassiker

Lachs-Maki	Garnelen-Maki	Gurken-Maki
Paprika-Maki	Avocado-Maki	Lachs-Nigiri
Tuna-Nigiri	Avocado-Nigiri	Flamed Lachs-Nigiri
Flamed Tuna-Nigiri	Avocado-Nigiri	Gurken-Nigiri
Paprika-Nigiri	Rettich-Nigiri	Tofu-Nigiri

Spezialrollen

Veggi Voyeur	Tofu / Gurke / Paprika / Avocado / grüner Spargel
Moby Dick	gekochte Tuna Creme / Wasabi Mayo / Salat
Rock'n'Roller	Lachs / Lauchzwiebel / Gurke / Frischkäse
Black Bonsai Royal	geflammter Lachs / Teriyaki / Avocado / Kaviar
Philly	Lachs / Frischkäse / Gurke / Avocado / Sesam

Unser Sushi-Buffet eignet sich perfekt als Alternative zu einem klassischen Canapés-Empfang, als Ergänzung zu ihrem Buffet oder als besonderer Mitternachtssnack.

Live Sushi Theke **zusätzlich zum Soulfood-Sushi-Buffet**

2 Stunden live Sushi-Koch vor Ort inkl. Equipment **pro Sushi-Koch 290,00 EUR**

zzgl. zu Ihrer Buffetauswahl

ab 85 Personen werden 2 Sushi-Köche gebucht

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Hochzeitstorte

Lassen Sie sich Ihre Hochzeitstorte nach Ihren individuellen Vorstellungen von unserer Partnerkonditorei erstellen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen diese mit einem Tischfeuerwerk aus Fontänen und Wunderkerzen.

Gerne können Sie auch Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen

Servicepauschale Hochzeitstorte **4,00 € / p. Pers.**

Kaffeetafel

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen ein außergwöhnliches Angebot an frischen Kuchen vom Backblech, zubereitet nach traditionellen Rezepten wie zu Omas Zeiten. Unsere Kuchen werden mit den besten Zutaten und viel Liebe zubereitet und mit Schlagsahne serviert, wie zum Beispiel:

- Apfel-Streuselkuchen
- Käsekuchen
- Käse-Mandarinen-Kuchen
- Donauwelle
- Mohn-Streusel
- Kirsch-Streusel
- Bienenstich
- Erdbeerboden (zur Saison)
- Pflaumenkuchen (zur Saison)

Während der Kaffeetafel reichen wir frisch gebrühten Filterkaffee, heiße Schokolade und ausgewählte Teesorten - soviel Sie mögen. **15,50 € / p. Pers.**

Die Kaffeetafel ergänzen wir gerne um hausgemachte Torten. Alle Torten können auf Wunsch auch alkoholfrei hergestellt werden. **18,50 € / p. Pers.**

Selbstverständlich können Sie unsere Torten auch einzeln in 12er-Einteilung bestellen:

- Erdbeer-Vanilletorte
- Himbeer-Käse-Sahne-Torte
- Schoko-Sahne-Torte
- Schwarzwälder Kirsch-Torte
- Käse-Sahne-Torte
- Marzipantorte

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Getränke

Stifts Gourmet Mineralwasser	0,25 l	2,80 €	0,7 l	7,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi			0,33 l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale			0,2 l	3,00 €
Fruchtsaftschorlen			0,33 l	3,80 €
Apfelsaft, Orangensaft			0,2 l	3,00 €
Veltins vom Fass			0,3 l	3,80 €
Radler, Alster, Krefelder, Pils-Schuss			0,3 l	3,80 €
Maisel's Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei)			0,5 l	4,90 €
Bayreuther Aktien Landbier, Bayreuther Zwick'l Kellerbier			0,5 l	4,90 €
Frankenheim Alt, Vita Malz, Veltins Alkoholfrei, Radler Alkoholfrei			0,33 l	3,60 €
Riesling Sekt trocken			0,1 l	3,90 €
Wein			0,2 l	ab 7,50 €
Diverse Spirituosen			0,02 l	ab 2,50 €
Longdrinks				ab 7,00 €
Kukki® Cocktails			0,275 l	8,00 €
Tasse Kaffee Crema				3,00 €
Pott Filterkaffee				3,00 €
Pott Kafee Hag				3,00 €
Espresso				2,60 €
Cappuccino				3,80 €
Milchkaffee				4,60 €
Latte Macchiato				4,60 €
Heiße Schokolade				3,80 €
Tee				3,00 €

Getränke-Pauschale:

Unsere Getränkepauschale* beinhaltet alkoholfreie Getränke, Fass- und Flaschenbier, Sekt, drei Sorten Wein (rot, rosé, weiß) abgestimmt auf Ihre Speisenauswahl, Heißgetränke, sowie drei Spirituosen nach Wahl von unserer Getränkekarte.

* zzgl. Kukki® Cocktails 7,00 €/ 0,275 l
Kinder bis 5 Jahre: ohne Berechnung · Kinder (6-12 Jahre): 1/2 Preis

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Chill & Grill (ab 30 Personen)

Vorspeisen

ofenfrisches Sauerteig- und Steinofenbaguette · hausgemachte Kräuterbutter und Steakbutter
BBQ Coleslaw mit Weißkohl, Karotten, Paprika und schwarzem Sesam
Bauernsalat mit Hirtenkäse, Tomate, Paprika und Gurke in leichter Vinaigrette
Nudelsalat mit Pesto und getrockneten Tomaten

Frisch vom Grill & aus dem Smoker

deftige Rostbratwurst · curry-mariniertes Hähnchenbrustfilet
würziger Schweinenacken · Pulled Turkey

Burger-Station

100 % Rindfleisch Patty · Brioche Burger Bun
Blattsalat · Tomaten · Gurke · rote Zwiebeln · Käse · Burger Sauce

Saucen & Dips

Steak-Sauce · Ketchup & Senf · Mango Relish · Spicy Paprika Sauce

Beilagen

Mini-Ofenkartoffel · mediterranes Grillgemüse

Dessert

Obstsalat mit Kokos und Vanillesauce · Irish Coffee Crème · Carte D`or® Eiscreme

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

BBQ Bauer Südfeld (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Gazpacho – geeiste Gemüsesuppe im Gläschen
Gemüsesticks von Paprika, Gurke und Karotten mit Hummus
Paprikacrème und Rote Beete Dip · ofenfrisches Sauerteig- und Steinofenbaguette
hausgemachte Kräuter- und Steakbutter
rustikaler Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Rauke
Tomate-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto · gefüllte Antipastiauswahl & mariniertes Gemüse
marinierte Honigmelone mit Minze und krossem Speck

Frisch vom Grill & aus dem Smoker

Rostbratwurst · curry-mariniertes Hähnchenbrustfilet
rosa Hüftsteak vom Rind · Pulled Porc aus der Schweineschulter
Lammspießchen in würziger Marinade
Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Zitronenbutter, in der Folie gegart

Saucen & Dips

BBQ-Sauce · Ketchup & Senf · Aioli · Mango Relish · Spicy Paprika Sauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln · Kartoffelgratin · gegrilltes Gemüse

Dessert

Schokoladen Mousse mit Chocolate Chips · Panna Cotta mit Fruchttopping · Softeis aus dem Cornettomat

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Buffet Mediterran (ab 30 Personen)

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Basilikum
– auf Wunsch vorab am Tisch serviert –

Vorspeisen/Antipasti

italienisches Landbrot · mediterrane Grillgemüsecrème & Limetten-Knoblauch Dip
Tomate-Mozzarella Salat mit Kräuterpesto · gefüllte Antipastiauswahl & gegrilltes Gemüse
Bulgursalat mit Paprika, Zucchini und Frühlingslauch
italienischer Bohnensalat mit roten Zwiebeln & Tomaten in Kräuterdressing
gebackener Schafskäse mit Oliven und Tomaten
vitello tonnato mit Thunfischsauce, Sardellen & Kapern

Hauptspeisen

Medaillons von der Rinderhüfte mit Salbei-Jus und Baconcrumble
Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensugo
Duett von Doraden- & roter Meerbarbenfilet aus dem Ofen mit Oliven, Kapern & Tomaten

Beilagen

Rosmarinkartoffeln · Pasta mit Gartengemüse und geschmolzenen Tomaten
Kartoffelgratin mit Artischocken und Lauch
mediterranes Grillgemüse

Dessert

Spaninisches Mandelküchlein · Pfirsich Melba Crème · Crème Brûlée

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Traumhochzeit (ab 30 Personen)

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Marktgemüse, Eierstich & Markklößchen
– auf Wunsch vorab am Tisch serviert –

Vorspeisen

Gemüsesticks von Gurke, Paprika & Karotten · Hummus, Schalotten- & Grillgemüsecrème
ofenfrisches Sauerteig- & Steinofenbaguette · hausgemache Kräuter- & Steakbutter
rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebel-Chutney · Tomate-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto
vitello tonnato mit Thunfischsauce, Sardellen & Kapern
Räucherlachs Wrap mit Frischkäsedip und Rauke · Quiche mit Kräuterquark, Oliven und Paprika

Hauptspeisen

Medaillons vom Schwein und Rind an bunter Pfeffersauce
knusprige Maispoulardenbrust mit Thymian-Jus
Steinbeißerfilet mit Kräutern in Safransauce

für Sie am Buffet frisch zubereitet

Risotto aus dem Wok mit Waldpilzen und Parmesan

Beilagen

Rosmarinkartoffeln · sahnige Kartoffelgratin · Gemüsequartett mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten & Schwarzwurzel

Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten · Mousse Duett im Gläschen · Pistaziencrème

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Buffet Rusticus (ab 30 Personen)

Rinderbouillon mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsejulienne
– auf Wunsch am Tisch serviert –

Vorspeisen

ofenfrisches Sauerteig- & Steinofenbaguette · hausgemachte Kräuterbutter & Obazda
Bauernsülze mit Remoulade
klarer Gurkensalat mit Dillspitzen
Matjestatar auf westfälischen Pumpernickel-Talern
Herrensalat mit Rindfleisch, Paprika und Gewürzgurke

Hauptspeisen

geschmorte Schweinebäckchen in Portwein-Jus
Coq au vin – geschmorter Hahn mit Rotwein, Karotten und Champignons –
Kabeljaufilet in Senf-Kräutersauce

Beilagen

pfannenfrische Bratkartoffeln · sahniges Kartoffelgratin · Butterspätzle
Linsen mit Marktgemüse und Balsamico · Bergmannsspargel in Rahm mit Kräutern

Dessert

Apfel-Crumble mit Vanillesauce · Bananenpudding mit Sahne und Schokosplitter
Rhabarbercrème mit Vanille und Erdbeertopping

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Vegan

Vorspeisen

mediterrane Minestrone mit reichlich Gemüse und Nüdelchen
Räuchertofu mit roten Zwiebeln und Gemüse scharf mariniert
Ochsenherztomaten hauchdünn geschnitten mit Melone und Kräuteröl

Hauptspeisen

Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen und Kurkuma
Farfalle mit veganer Bolognese und veganem Mozzarella
vegane Bratwurst (Basis Erbsenprotein) vom Grill
bunter Gemüsespieß

Dessert

Kokos Panna Cotta mit Agar Agar gebunden, dazu Fruchttoppings

Mitternachts Snack

vegane Currywurst mit Baguette
hausgemachtes Chilli sin Carne – mittelscharf · mit Ciabatta

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Mitternachtssnack

Flying Currywurst

Das Beste aus'm (Ruhr)Pott: hausgemachte Currywurst, fruchtig und feurig, dazu Stangenbaguette — **5,70 € / Portion**

Aus dem Suppenkessel

Herzhafte Gulaschsuppe mit reichlich Einlage — **7,70 € / Portion**

Bauernvesper

Mettendchen, Frikadellen & kleine Schnitzelecken, Südfeld´s hausgemachte Kräuterbutter und gutes Landbrot — **9,90 € / Portion**

Vom Käsebrett

internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck garniert - dazu Landbrot, Butter & Feigensenf — **11,50 € / Portion**

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Preisliste

Chill & Grill Buffet	**55,90 € pro Person***
Barbeque Buffet	**69,00 € pro Person***
Buffet Rusticus	**54,00 € pro Person***
Buffet Mediterran	**64,50 € pro Person***
Buffet Traumhochzeit	**69,00 € pro Person***

Gerne erstellen wir auch ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen.
Sprechen Sie uns an !

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Buffetangebote z.B. zur Gänse- und Wildsaison.

Getränkepauschale 6 Stunden	**46,00 € pro Person***
Getränkepauschale Open End	**59,90 € pro Person***

* Kinder bis 5 Jahre: ohne Berechnung · Kinder (6-12 Jahre): ½ Preis
Dienstleister wie DJ, Fotograf etc.: ½ Preis

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Equipment

Gerne stellen wir zusätzlich...

· Stuhlhusse - Stretch weiß	**3,90 € / Stück**
· Stoffserviette	**1,90 € / Stück**
· Silberleuchter, 5-armig	**10,00 € / Stück**
· Menükarten	**5,50 € / Stück**
· L.O.V.E Letters	**179,00 €**
· Candybar	**ab 4,50 p.P.**

Wir sind auch gerne behilflich bei anderen Dienstleistern wie Floristik, Trauredner/in, Sänger/in, Fotograf/in, Fotobox etc.

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Räumlichkeiten

Restaurant & Bauernhofcafé

Im stilvoll eingerichteten Restaurant bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit für einige Stunden zu verweilen. Genießen Sie die anheimelnde Atmosphäre bei Kerzenschein am knisternden Kamin. Für Ihre Familien - oder Firmenfeier mit bis zu 75 Personen bietet unser Restaurant den idealen Rahmen. Der offene Kamin, die handgeschmiedeten Kerzenleuchter und der mediterrane Charme des Restaurants werden Sie begeistern und Ihre Familienfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Unser Biergarten

Was kann es Schöneres geben als bei lauem Sommerlüftchen in unserem rustikalem Biergarten mit Blick auf die umliegenden Felder der Ried die Seele baumeln zu lassen? Bei uns sitzen Sie windgeschützt inmitten der Natur - umgeben von Feldern, Wald und Wiesen.

Unser Veranstaltungsraum "Pferdestall"

Unsere neue Veranstaltungslocation bietet Platz für bis zu 80 Personen, zuzüglich großer Tanzfläche, eigenem abgetrennten Buffetbereich, sowie einem exklusiven Außenbereich für Ihre Gäste. Die neue Eventlocation ist vollklimatisiert und mit modernen Luftfilteranlagen ausgestattet. Ein Mix aus edlem ländlichem Ambiente - liebevoll und rustikal möbliert - kombiniert mit modernster Licht- und Tontechnik. Die Raummiete beträgt 500,-€.

Paddock

50 wunderschöne neu angelegte und sonnige Außenplätze bietet der neue „Auslauf" des Pferdestalls. Zum Empfang, zu Kaffee & Kuchen oder aber als abendliche Lounge lässt es sich hier umrahmt von einer schattenspendenden Hainbuchenhecke gemütlich verweilen.

Die Event-Scheune

Unsere Scheune ist eine originelle Partylocation mit rustikalem Charme, die Sie ebenfalls jederzeit für Ihr unvergessliches Event buchen können. Je nach Raumkonzept wartet die ehemalige Tenne mit 70 bis 200 Plätzen für Sie und Ihre Gäste auf. Die Raummiete beträgt 500,- €.

Die Sonnenterrasse

Besonders zur warmen Jahreszeit lädt unsere weitläufige Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Wer ein schattiges Plätzchen bevorzugt findet unter den Sonnenschirmen auf dem beliebten Hofmittelpunkt seinen Platz. Genießen Sie das bunte Treiben auf unserem Bauernhof bei fein-westfälischer Küche, kühlen Getränken oder zur Kaffeezeit. Die „kleinen Gäste" können sich unterdessen nach Herzenslust auf dem hofeigenen Abenteuer-Spielplatz austoben.

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Freie Trauung

Was kann es schöneres geben als eine richtige Landhochzeit auf dem Bauernhof umgeben von Feldern und Wiesen? Für Ihre Traumhochzeit in idyllischer Natur bieten wir Ihnen ländliche Romantik und ein außergewöhnliches Ambiente.

Eine Landhochzeit ist perfekt für eine Trauung unter freiem Himmel - genießen Sie die frische Luft, die Natur und die Ruhe. Unvergesslich wird Ihr "JA!-Wort" in unserem von Wildblumen umgebenen Garten, oder auf dem Feld nach der Ernte an einem warmen Sommertag.

In lauen Sommernächten lässt es sich bei uns bis spät in die Nacht feiern. In kleinem Kreis oder in großem Stil, an klassisch weiß gedeckten Tischen oder unter blauem Himmel - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt...

Unser kreatives Bankett-Team steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat bei der Planung Ihrer Hochzeit im Grünen zur Seite.

ab 10,00 € / Person

BAUER SÜDFELD
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

Frühstück / Brunch

Frühstücksbuffet – für einen guten Start in den Tag

- ofenfrische Brötchen, Croissants, Schwarzbrot & Hausbrot
- Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme
- vegetarischer Brotaufstrich
- Müsli, Cerealien, Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark & frischer Obstsalat
- cremiger Frischkäse & internationale Käseauswahl
- Pancakes mit Sirup
- Hausmacher Wurstspezialitäten
- Westfälische Schinkenvarianten
- Frisch- und Dauerwurst
- Tomate-Mozzarella
- Frühstücksmett mit Zwiebeln
- hausgemachter Fleisch- und Eiersalat
- Lachsplatte & Sahne-Meerrettich
- Rohkost mit Dips
- knuspriger Bacon
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- gebratene Champignons
- gekochte Eier, Spiegeleier & frisches Rührei
- frisch gepresster Orangensaft
- Fruchtsaft
- Filterkaffee, Tee und Kakao soviel Sie mögen

26,50 € / p. Pers.

Brunch

Möchten Sie länger genießen? Brunchen Sie über Mittag. Das Genießerfrühstücksbuffet wird am Mittag um einen Hauptgang mit korrespondierenden Beilagen ergänzt - gerne mit Salatplatte oder Suppe vorab und Dessert hinterher.
Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!

45,00 € / p. Pers.

Kinder bis 5 Jahre: ohne Berechnung · Kinder (6-12 Jahre): 1/2 Preis