



CATERING



Wir liefern Ihnen noch mehr Ideen...

Sie planen eine größere Feier oder Festlichkeit? Wir liefern Ihnen das entsprechende Menü. Sie können aber auch in unseren Räumen Ihrer Feier ganz entspannt entgegensehen, denn wir planen und kochen für Sie.

Unsere Räumlichkeiten sind für bis zu 70 Personen geeignet. Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause.

Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Unsere Speisekarte bietet lediglich einen kleinen Auszug dessen, was bei der unendlichen Vielfalt an Rezepten möglich ist.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen, ob westfälisch, mediterran oder auch vegetarisch/vegan.

Wir sind mit Hand und Herz für Ihre Wünsche da.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Mit kulinarischem Gruß

Ihre Familie Mowwe & Team

Jan 23, hiermit verlieren alle voraus gegangenen Catering-Karten ihre Gültigkeit.

Mowwe Restaurant & Café Im Ostfeld 185, 44329 Dortmund
Tel.0231/351331 E-Mail: info@mowwe.de

Fingerfood

„Westfälisch“

- Blätterteigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
- Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Petersilie (im Glas)
- kl. Partyfrikadelle mit Senf
- kl. Partyschnitzel mit Kapernäpfel
- gebackene milde Chilis mit cremigem Käse gefüllt
- Mini Salzkuchen mit
 - Mett, Käse, Blutwurst

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 5,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 7,00€

„Italien“

- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto (im Glas)
- Penne mit Rucola, Oliven, Parmesan (kalt im Glas)
- Tomaten-Bruschetta
- Luftgetrockneter Roherschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Ciabattascheiben belegt mit Prosciutto di Parma

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 6,90€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 8,60€

„Erstklassig“

- Lachstatar im Filoteig-Becher
- Enten-Currymango-Canapé
- Falafelbällchen auf Minzjoghurt
- Guacamole Canapé
- Gewürzgurkenwürfel mit cremigem Käse in knusprigem Mantel

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 7,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 10,00€

„Lockere Brotzeit“

Belegte Baguettescheiben...

- Westfälischem Schinken
- mit Französischem Camembert
- mit geräuchertem Lachs vom Fischhof Baumüller
- mit Roastbeef
- mit Thunfischcreme

Alle belegten Baguettescheiben sind liebevoll ausgarniert

Preis pro Person bei 5 Teilen pro Person 8,90€

„Party Must-Haves“

- kleine Partyschnitzel wahlweise vom Schwein o. Poulardenbrust 3,50€ p.P.
- Mowwe's Currywurst mit Brot 3,90€ p.P.
- Mowwe's Partyfrikadellchen 3,00€
- zünftige Mettwurstplatte 5,90€
- reichhaltige französische Käseplatte 11,90€
- Melonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken 6,90€
- Grillschinken im Brötchen mit Krautsalat & Cocktailsauce 6,80€
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto 4,90€
- Vitello Tonnato
dünnes Klabsfleisch in Thunfischsauce 11,90€
- Mowwe's gemischte Antipasti
Oliven, gefüllte Tomaten, Zucchini, Aubergine... 12,90€

Vorspeisenauswahl - „Vom Käpten persönlich“

Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsensauce

14,90€ Preis pro Person

- Krabbencocktail auf frischem Eisbergsalat dazu frisches Baguette & Butter

13,90€ Preis pro Person

- Lachstatar auf Limone mit Meerrettichjoghurt

11,80€ Preis pro Person

- Finkenwerder Matjes-Salat - *Mides Matjeshappen mit Garnelen und Speck in einer fein gekräuterten Sahnecreme*

6,90€ Preis pro Person

- ganzer geräucherter Lachs (ohne Gräten) mit Meerrettich & Dillsensauce dazu kl. Reibekuchen

21,90€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„klassisch“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,
dazu kalt marinierter Tafelspitz in hausgemachter Kräuter-
Senf vinaigrette und Lauch-Schinken-Salat

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln

Burgunderbraten

mit Schmorzwiebeln umlegt, dazu kleine Kartoffelklöße &
gemischtes Gemüse der Saison

-Im Glas serviert-

Rote Beerengrütze mit Vanilleschaum im Glas serviert

dunkle Schokoladenmousse im Glas serviert

30,60€ Preis pro Person

„Rouladen“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing

Klassisch gefüllte Rouladen

Dazu Salzkartoffeln, hausgemachter Rotkohl

Mit Spinat gefüllte Putenroulade

an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

-Im Glas serviert-

Bayrische Creme mit Mangopüree

Obstsalat mit Vanilleeis

26,90€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„Italienisch“ ab 20 Personen

- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan
- Baguette mit Aioli & Tomatendip
- Mini Mozzarella & Kirschtomaten mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato *dünnes Klabsfleisch in Thunfischsauce*
- Mowwe's gemischte Antipasti
Oliven, Gefüllten Tomaten, Zucchini, Aubergine...

Pikater (Putenbrust im Parmesanmantel) in Kräuter-Tomatensauce & confierten Kirschtomaten mit Kartoffeln aus der Pfanne und Pfannengemüse

Rinderfiletspitzen in cremiger Tomatenragout mit Zucchini & Auberginen Gnocchi, Pfannengemüse

Ravioli gefüllt mit Feigen & Parmesan
In einer feinen Tomatenrotweinsauce mit Feigen & Walnüssen

-Im Glas serviert-

Cappuccinocreame

Tiramisu klassisch

36,95€ Preis pro Person

„Traditionell“ ab 20 Personen

Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsenfauce

Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Honig & Cashewkernen
Gemischter Salatkorb mit Mowwe's Hausdressing

Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl

Schweinemedallions in Pfeffer-Sauce dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und Orangen-Sesam Möhren

Lachfilet auf der Hautgebraten auf geschmorten Dillsenf-Gurken & Rieslingsauce

-Im Glas serviert-

Stippmilch, knackige Creme Brûlée

39,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„klassisch vs. Italienisch“ ab 20 Personen

- Mowwe's gemischter Antipasti
Oliven, gefüllten Tomaten, Zucchini, Aubergine...
- Vitello Tonnato
- Spianata Italiana Hauchdünne aufgeschnittene Salami
- Carpaccio vom Rind mit Pesto, Rucola & Parmesan-Lolli
- gemischter Salatkorb mit Mowwe's Hausdressing
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan

Involtini mit Schinken & Salbei gefüllt, in pikanter Soße
gegart, Rosmarinkartoffeln & Ratatouillegemüse

gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen an Vanilleeis

Klassisches Tiramisu

38,90€ Preis pro Person

Schnitzelbuffet

Gem. Salat an Mowwe's Hausdressing
Schnitzel vom Schweinerücken (2 Stück pro Person)
Jägersauce, Paprikasauce, Schmorzwiebeln
Pommes und Kartoffelgratin

-Im Glas serviert-
Rote Beeren Grütze mit Vanilleschaum

18,90€ Preis pro Person

Mowwe's Reibekuchen

Mowwe's Reibekuchen (5 Stück pro Person)
mit Westfälischem Schinken, Baumüllers Rauchlachs,
Apfelkompott u. Kräuterquark

13,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Grillbuffet

„Klassisch“ - ab 20 Personen

Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Couscoussalat- Gurke, Tomaten, Schnittlauch, frischen Kräutern
- gem. Blattsalate mit Mowwe's Hausdressing
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Rosmarinkartoffeln
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Putensteaks
- Gemüsespieße

Zum Schluss was Süßes:

Süß-fruchtige Karamellpannacotta

26,90€ Preis pro Person

„Darf es etwas mehr sein?“- ab 20 Personen

Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Kartoffelsalat klassisch
- gem. Blattsalate mit Mowwe's Hausdressing
- Couscoussalat- Gurke, Tomaten, Schnittlauch, frischen Kräutern
- Bauernsalat
- Rosmarinkartoffeln
- Bratpaprika mit Meersalz
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein,
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Putensteaks
- kleine Rinder Steaks aus der Hüfte
- Lachs vom Zedernholz mit Limette abgeschmeckt
- Gemüsespieße

Zum Schluss was Süßes:

Cheesecake,
Schokoladen Mousse

35,95€ Preis pro Person

Optionale Erweiterungen für Ihr Grillbuffet:

- Rippchen aus dem Smoker in einer feinen Barbecue- Marinade

7,50€ Preis pro Person

- Pulled-Pork-Burger aus dem Smoker

8,50€ Preis pro Person

- Bürgermeisterstück „rosa“ aus dem Smoker

9,00€ Preis pro Person

- Lammkoteletts aus dem Smoker

6,50€ Preis pro Person



Buffet- / Menüvorschläge

„Aus der Suppenküche“

- | | |
|---|-----------------------|
| ▪ Rinderkraftbrühe | 0,25l / 0,5l
4,90€ |
| ▪ Kräftige Hühnerbrühe
Mit Eierstich, Suppennudeln | 4,50€ |
| ▪ Gulaschsuppe
nach unserem Hausrezept, pikant gewürzt | 4,80€ / 6,70€ |
| ▪ Tomatensuppe klassisch | 3,80€ / 5,10€ |
| ▪ Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch
& einem pikanten Hähnchenfiletspieß | 4,80€ |
| ▪ Orangen-Möhren-Suppe | 3,60€ |
| ▪ Selleriesuppe mit Crunch | 3,60€ |
| ▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen | 4,80€ / 5,95€ |
| ▪ Cremige Kartoffelsuppe
mit Mettwurstwürfeln | 4,80€ / 5,95€ |
| ▪ Käse-Lauch-Suppe
mit Rinderhackfleisch | 4,50€ / 5,95€ |

Hauptgänge zur Wahl:

- | | |
|--|-------------------------|
| ▪ Pfefferpotthast vom Rind
mit Petersilienkartoffeln & süß- sauren Beilagen | 12,70€ Preis pro Person |
| ▪ Gulaschtopf mit Paprika & Champignons
dazu Salzkartoffel oder Spiralnudeln, | 11,90€ Preis pro Person |
| ▪ Grünkohl mit Mettwurst und Kassler
dazu Bratkartoffeln | 12,80€ Preis pro Person |
| ▪ Geschmorte Rinderbäckchen an gebratenen
Kartoffelplätzchen, Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten | 21,70€ Preis pro Person |
| ▪ Schweinemedallions in roter Pfeffer- oder Calvados-Sauce
dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und
Orangen-Sesam Möhren | 19,70€ Preis pro Person |

Buffet- / Menüvorschläge

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Gurkensalat in Sahnesauce

17,70€ Preis pro Person

- Kalbshaxe aus dem Ofen dazu Kerbelrahmsauce, Kartoffelgratin, Spitzkohlgemüse

28,90€ Preis pro Person

- Grillschinken mit Salbeijus und Sauerkraut dazu Bratkartoffeln **oder** Kartoffelpüree

15,80€ Preis pro Person

- Nackenbraten im Salzbett geschmort dazu Kohlrabi im Rahm mit Kräuter-Kartoffeln

14,95€ Preis pro Person

- Kleine Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce, Krautsalat dazu Bratkartoffeln

14,95€ Preis pro Person

- Putencurry in fruchtiger Curry-Limonensauce an Orientalischem Couscous

16,95€ Preis pro Person

- Erbseneintopf mit Mett- und Bockwurst oder Eisbein

11,70€ Preis pro Person

- Gebratene Rinderstreifen Stroganoff mit Zwiebeln, Champignons, Gewürz Gurke, Rotebeete

17,90€ Preis pro Person

- Kalbstafelspitz „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Morchelrisotto & Rotweinreduktion, gemischte Blattsalate an Mowwe's Hausdressing

28,90€ Preis pro Person

- Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten & Parmesan, Paprikagemüse

28,90€ Preis pro Person

- Poularde im Westfälischem-Schinkenmantel auf Pfannengemüse dazu Maispolenta, Tomatensugo

18,90€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Mit Spinat gefüllte Putenbrust „Florentiner Art“ an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat
17,950€ Preis pro Person
- Gebratene Entenbrust „Rosa“ auf Spitzkohl dazu Maispolenta, Schokoladensauce
18,95€ Preis pro Person
- Hähnchenbrust im Zucchini-mantel, auf „Lanstroper“ Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln
18,90€ Preis pro Person
- Rinder Bürgermeisterstück „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Kartoffelgratin & gem. Gemüsevariation
23,50€ Preis pro Person
- Ossobuco vom Rind in Tomatensugo geschmort dazu Rosmarinkartoffeln & Pfannengemüse
18,95€ Preis pro Person
- Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratener Maispolenta, Lauchgemüse & Cherry-Tomaten
21,70€ Preis pro Person
- Burgunderbraten mit Schmorzwiebeln umlegt dazu kleine Kartoffelklöße und gem. Gemüse der Saison
21,95€ Preis pro Person
- Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl
20,95€ Preis pro Person
- Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Beete
18,80€ Preis pro Person
- Roastbeef „rosa“ gebraten *am Buffet aufgeschnitten* dazu Rosmarinkartoffel & Speckbohnen
27,70€ Preis pro Person
- Geschmorte Schweinebäckchen an Rübensauce, Paprikagemüse abgerundet mit 43er, Kartoffelkroketten
16,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Frischer Fang

- Lachs im Kräutermantel
in einer frischen Limetten-Sauce auf
Fenchel-Tomatengemüse & Drillingen mit Meersalz

20,95€ Preis pro Person

- gebratenes Rotzungenfilet auf Kartoffel- Tomaten-
Dillstampf & Zucchinispaghetti

18,60€ Preis pro Person

- Gebratener Zander auf cremigen Rieslingkraut,
süß-sauren Birnenperlen

25,90€ Preis pro Person

- Baumüller's Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten
an Granatapfel-Rucola-Risotto, Rieslingsauce

19,80€ Preis pro Person

- Nordsee-Schollenfilets auf der Haut gebraten mit
Blattspinat & Kräutertomaten dazu kl. Petersilienkartoffeln

17,60€ Preis pro Person

- Mowwe's Bouillabaisse mit Lachs, Kabeljau, Miesmuschel &
Wurzelgemüse dazu Baguette

17,90€ Preis pro Person

- Miesmuscheln im Gemüsesud serviert
dazu frisches Baguette mit Knoblauchdip

12,80€ Preis pro Person

- ganzer Lachs aus dem Salzmantel mit frischen Kräutern &
Dill-Senfesmand
am Buffet serviert *ab 30 Personen*
dazu Drillinge aus der Pfanne & Dill-Gurkensalat

23,90€ Preis pro Person

- gebratene Bachforelle auf cremigem Mandelspinat
& kl. Petersilienkartoffeln, Rieslingschaum

15,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge


Vegetarisch & Vegan

- Selbstgemachte Ravioli mit Spinat-/Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto

13,80€ Preis pro Person

- gefüllte Aubergine mit Couscous, Frühlingslauch, Granatäpfel, Wurzelgemüse, frische Kräuter dazu würziger Joghurt

13,90€ Preis pro Person

-  gebackene Falafenbällchen auf buntem Lisensalat

11,80€ Preis pro Person

-  geschmorter Blumenkohl aus dem Ofen auf Kartoffel-Petersilienstampf dazu Tomatenkompott

14,80€ Preis pro Person

-  Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch & Zuckerschoten dazu Orientalischem Couscous

14,80€ Preis pro Person

Zum Abschluss was Süßes

pro Stk.

- Bayrische Creme im Weckglas mit Mangopüree 3,70€
- Schokomousse im Weckglas mit Fruchttopping 3,90€
- Cappuccinocreme im Weckglas mit Schokoraseln 3,50€
- Tiramisu klassisch 3,90€
- Kirschtiramisu im Weckglas 4,00€
- Himbeertiramisu 4,00€
- Fruchtige Pannacotta im Weckglas mit Fruchtspiegel 3,70€
- Rote Beerengrütze an Vanillesauce 3,60€
- Frischer Obstsalat + aufgeschlagener Sabayon 6,20€
0,60€
- Herrencreme mit Sherry 3,10€
- Creme Brûlée 3,80€
- Kaiserschmarren 9,80€
- Cheesecake 5,80€
- Karamellisierte Landmilch mit frischen Beeren 3,80€
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal) 7,80€

Getränkepauschale

Softgetränke:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle,
Bitter Lemon, Bionade Holunder,
Selters Wasser,
(wird auf den Tischen gekühlt eingesetzt)

Alkoholische Getränke:

Kronen Bier vom Fass,
Radler, Alster, Krefelder, Jever Fun alkoholfrei

Sekt:

Geldermann trocken zum Empfang

Weißwein:

Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“
Sauvignon Blanc „Pfalz“

Rotwein:

Merlot „Pfalz“ trocken
Dornfelder „Pfalz“ halbtrocken

Zum Schluss einen Verteiler:

zwei Schnäpse zur Wahl

Kaffee:

Filter Kaffee, Tee,

gültig 8 Stunden

30,95€

*Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch
berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu
EUR 6,70 pro Person.*

Zusatzoptionen zur Getränkepauschale

Kaffeespezialitäten
3,50€ pro Person

2 Spirituosen oder
Schöffelhofer Hefe & Hövels Original
(auch alkoholfrei)
8,00€ pro Person

Mit Longdrink wie
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Gin Tonic...
5,00€

Was Sie noch wissen müssen

Für Feierlichkeiten in Ihrem Haus ab 20 Personen

Stehtisch

- mit Husse 12,00€
- ohne Husse 8,00€

Geschirr:

- Suppentasse 0,50€
- Vorspeisenteller 0,50€
- Menüteller 0,90€
- Dessertteller 0,50€
- Bestecksatz 1,50€
Messer, Gabel, Dessertlöffel
- Suppenlöffel o. Kuchengabel 0,40€
- Kaffeetasse 0,30€
- Wasserglas 0,30€
- Weinglas 0,50€
- Glasbruch 1,50€

- Grill Leihgebühr 50,00€
- Benötigen Sie eine helfende Hand?
Personal 32,95€ pro Std.
- Lieferpauschale
ab 5km bis 20 km 10,00€
über 20 km 20,00€

Für Feierlichkeiten in unserem Haus ab 30 Personen

- Stuhlhussen (weiß) 3,50€ p. Stk.
- Stoffservierten (weiß) 2,00€ p. Stk.
- Feuerschale incl. Service 10,00€ p. Stk.

Der schönste Tag im Leben

Sie planen eine freie Trauung um den Bund fürs Leben zu schließen? Wir bieten Ihnen eine traumhafte Location, unter freiem Himmel, idyllisch im Grünen gelegen.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen diesen einmaligen Augenblick.



freie Trauungen nach Ihren Vorstellungen

Preis pro Person 11,90€
Incl. Sektempfang, Bänke mit Husse, Stühle für das Brautpaar,
2 Stehpulte für Blumenschmuck (Blumenschmuck exklusive).

Zeitraum ca. 3 Stunden
Getränke vom Haus

Kutschfahrten für Ihre Hochzeit incl. Fotos für Ihre
Feierlichkeit ab 50 Personen
Pauschal 150,00€

*Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben,
sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir Ihnen ein
individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen
und Vorstellungen.*

Mowwe Restaurant & Café AGB's

1. Vereinbarte Preis können nach Vertragsschluss von der Mowwe GbR entsprechend den dann gültigen Preislisten geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Erbringung der Leistung mehr als 3 Monate beträgt. Die in der Bestätigung angegebenen Preise gelten für 3 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung. Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Ankündigung einer Änderung unterliegen. Die Änderung bezieht sich dann auf die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.
2. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl sich verringern, so behält sich die Mowwe GbR vor, die Speisen komplett in Rechnung zu stellen. Im Fall einer Überschreitung der angemeldeten Personenzahl hat der Veranstalter die zusätzlichen anfallenden Kosten gesondert zu vergüten.
3.
Kinder: Unter 6 Jahren sind die Kinder kostenfrei!

Von 6-11 Jahren zahlen die Kinder pauschal 50%.

Ab 11 Jahren zahlen die Kinder bei Speisen 100% bei Getränken die Hälfte der ausgewählten Pauschale.