



Gleichbleibend hohe
Qualität und vielfältiges
Angebot. **Seit 1961.**

KRUG'S

PARTY SERVICE

AKTUELLE PREISLISTE

VORSPEISEN

Mindestabnahme: 5 Stück je Sorte · Preis pro Stück



CURRY-HÄHNCHENBRUST

auf Zuckerschoten-
Kirschtomaten-Salat

5.00€



RÄUCHERLACHS

auf Gurken-Carpaccio
mit Reibekuchen-Stick
und Meerrettichcreme

6.00€



PANKO-PRAWN

auf Caesar Salad
und Parmesan

6.00€



ROASTBEEF

auf Couscous mit Antipasti-
Gemüse und Paprika

7.00€



CAPRESE VON DER KIRSCHTOMATE

auf Basilikumpesto

5.00€



CANAPÉS

Pro Person werden 5 Canapés empfohlen · Mindestabnahme: 5 Stück je Sorte · Preis pro Stück

VERFÜGBARE BROTSORTEN: Weizen, Kräuter und „Oldenburger Art“



**KASSELER ODER
SCHWEINEBRATEN**
4.00€



ITALIENISCHE SALAMI
und Kirschtomate
4.00€



**SCHWARZWÄLDER
SCHINKEN**
mit Cornichons
4.00€



ROASTBEEF
mit Cornichons
und Remoulade
5.00€



RAUCHFORELLE
mit Sahnemeerrettich
und Dill
5.00€



BRUSCHETTA-ART
4.00€



RÄUCHERLACHS
mit Sahnemeerrettich
und Dill
5.00€



**KÄSEVARIANTEN
ZUR WAHL**
mit fruchtiger Deko
4.00€



GARNELE
auf Antipasti-Gemüse
5.00€



**WURSTVARIANTEN
ZUR WAHL**
Lyoner, Paprika-Lyoner
oder Bierschinken
4.00€



BELEGTE BRÖTCHEN

Verschiedene Sorten zur Auswahl · im Spitzweck · Mindestabnahme: 5 Stück je Sorte · Preis pro Stück



ROASTBEEF

mit Cornichons und Remoulade

„Ganzes Belegtes“ – 6.00 €

„Halbes Belegtes“ – 5.50 €



WURSTAUFSCHNITT NACH WAHL

mit Maiskölbchen und Kirschtomate

„Ganzes Belegtes“ – 4.50 €

„Halbes Belegtes“ – 4.00 €



KASSELER ODER SCHWEINEBRATEN

mit Cornichons

„Ganzes Belegtes“ – 5.00 €

„Halbes Belegtes“ – 4.50 €



LACHS ODER FORELLE

mit Sahnemeerrettich, Dill und Cocktailtomate

„Ganzes Belegtes“ – 6.00 €

„Halbes Belegtes“ – 5.50 €



GEKOCHTER ODER SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

mit Cornichons

„Ganzes Belegtes“ – 5.00 €

„Halbes Belegtes“ – 4.50 €



KÄSE NACH WAHL

mit Paprika, Zwiebelringen und Peterle

„Ganzes Belegtes“ – 5.00 €

„Halbes Belegtes“ – 4.50 €



SALAMI MAILÄNDER ART

mit Cornichons

„Ganzes Belegtes“ – 5.00 €

„Halbes Belegtes“ – 4.50 €



SCHNITTLAUCH-FRISCHKÄSE

mit roten Zwiebeln und Kirschtomate

„Ganzes Belegtes“ – 5.00 €

„Halbes Belegtes“ – 4.50 €

BELEGTE PARTYBREZEL

für 10 Personen

mit Wurst, Schinken, Braten oder Käse – 80.00 €

zusätzlich mit Lachs oder Forelle – 100.00 €



PARTY-PLATTEN

Jeweils saisonal ausgartiert · Preis pro Person

DIE FEINEN

ab 10 Personen, pro Person 200g

BRATEN-PLATTE

mit Pastrami, Roastbeef, Kasseler, Schweine- und Pfefferbraten

16.00€

SPEZIALITÄTEN-PLATTE

mit französischer Salami, Parmaschinken auf Melone, Pastrami, luftgetrocknetem Schinken und Lachsschinken

18.00€

ANTIPASTI-PLATTE

verschiedene Gemüsevarianten in Kräuteröl mit Serano-Schinken, Oliven und Schafskäse

15.00€

DIE EXQUISITEN

ab 10 Personen, pro Person 200g

RINDERCARPACCIO

von der Hüfte auf Rucola-Parmesan-Salat

18.00€

VITELLO TONNATO

mit Thunfischcreme und Kapern

18.00€

FLUSS UND MEER

mit Rauchforelle, Lachs, Garnelen und Shrimps-Cocktail

18.00€

DIE RUSTIKALEN

ab 5 Personen, pro Person 200g

METZGER-PLATTE

mit Braten, gekochtem Schinken, Schwarzwälder Schinken und Wurst-Variation

12.00€

KÄSE-PLATTE

mit Hart- und Weichkäse

12.00€

VESPER-PLATTE

mit verschiedenen Hartwürsten, Schwartenmagen, hausgemachter Leber- und Blutwurst, Speck und Schwarzwälder Schinken

11.00€

UNSER TRIO

mit Hart- und Weichkäse- sowie Wurst- und Schinken-Auswahl

12.00€



SALATE

Ausgarniert in der Palmschale · Mindestabnahme: 5 Portionen je Sorte · Preis pro Portion

DIE LEICHTEN

TOMATEN- MOZZARELLA-SALAT

mit Basilikumpesto
à 250g – 6.00€

GURKENSALAT

mit Crème fraîche und
Dijon-Senf
à 250g – 5.00€

TOMATENSALAT

der Klassiker
mit Zwiebeln
à 250g – 5.00€

DIE DEFTIGEN

WURSTSALAT NACH ART DES HAUSES

ausgarniert
à 300g – 6.50€

STRASSBURGER WURSTSALAT

ausgarniert
à 300g – 7.50€

KRAUTSALAT

mit oder ohne Speck
à 250g – 5.00€

KAROTTENSALAT

klassisch, mit Orange
à 250g – 5.00€

BOHNENSALAT

mit Paprika und Mais
à 250g – 5.00€

BADISCHER WURSTSALAT

mit Schwarz- und Leberwurst
à 300g – 7.50€

RINDFLEISCHSALAT

„nach Teufels Art“, pikant,
mit Paprika und Meerrettich
à 300g – 10.00€

KRAUTSALAT NACH ART DES HAUSES

mit Mayonnaise
à 300g – 5.50€

GEFLÜGELSALAT

mit Hähnchenbrust
und Ananas
à 250g – 8.00€

FELDSALAT (SAISONAL)

mit Hausdressing, Speck
und Kracherle
à 80g – 8.00€

GEMISCHTE BLATTSALATE

mit Hausdressing
à 80g – 5.50€

BADISCHER KARTOFFELSALAT

mit Essig, Öl und Senf
à 300g – 5.00€

NUDELSALAT

mit Mayonnaise
à 250g – 6.00€

MEDITERRANER NUDELSALAT

mit hausgemachtem Pesto
und getrockneten Tomaten
à 250g – 7.00€



KALTE BUFFETS

Preise verstehen sich bei Abholung ohne Service und ohne Geschirr.

MINI-BUFFET

RUSTIKA

Mindestabnahme:
15 Personen
Preis pro Person **28.00 €**

Mini-Schnitzel und
Hackbällchen mit
Remouladensauce

Halbe Hähnchenschlegel

Melone mit Parmaschinken

Champignons, gefüllt
mit Frischkäse

Käsespieße mit Trauben

Rauchforelle mit Meerrettich

SALATE

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Schichtsalat

EXKLUSIV

Mindestabnahme:
20 Personen
Preis pro Person **33.00 €**

Vitello Tonnato mit
Thunfischcreme und Kapern

Räucherlachs mit
Koriander-Meerrettichcreme

Pastrami und Roastbeef
auf Rucola-Parmesan-Salat
mit Remoulade und
Knoblauch-Sauce

Hähnchenbrust im
Sesammantel mit
Sweet-Chili-Sauce

Antipasti

Tomate-Mozzarella

SALATE

Blattsalat mit Hausdressing

Italienischer Nudelsalat

Krautsalat nach Art des
Hauses mit Mayonnaise



KALTE BUFFETS

Preise verstehen sich bei Abholung ohne Service.
Mindestabnahme: 10 Stück je Sorte · Preis pro Stück

SPIESSE

KIRSCHTOMATE- MOZZARELLA

mit Basilikumpesto

2.50€

PARMASCHINKEN UND MELONE

3.00€

HÄHNCHENSPIESS

mit Ananas und Dattel

3.00€

HACKBÄLLCHEN

2 Stück à 40g

3.00€

GARNELE

mit Antipasti-Gemüse

3.50€

KÄSE

mit Traube

2.50€

WRAPS

WRAP

mit Lachstatar und
Frischkäse

½ Wrap – 6.00€

WRAP

mit Hähnchenbrust
und Curry-Creme

½ Wrap – 5.50€

WRAP

vegetarisch mit Gemüse
und Feta

½ Wrap – 5.50€

MINI-BURGER

WEIDERIND

mit Cheddar und Tomate

5.50€

PASTRAMI

mit Kirschtomate, Salat-
gurke und Remoulade

5.50€

PULLED PORK

mit Krautsalat

5.00€

HÄHNCHEN

mit Tomate, Mozzarella
und Rucola

5.00€



KALT-WARME BUFFETS

Preise verstehen sich bei Abholung ohne Service und ohne Geschirr.
Mindestabnahme: 15 Personen je Buffet

VESPER

Preis pro Person **25.00 €**

BADISCHES VESPER

Kartoffelsalat, Krautsalat
mit Speck, Rettichsalat,
Wurstsalat

Fleischkäse „Natur“,
Fleischkäse „Zwiebel“,
Spießbraten

Kleine Fleischküchle,
halbe Hähnchenschlegel

Zwiebelsauce, Senf
und Ketchup

Käsebrett à 100g pro Person

Baguette

BAYERISCHES VESPER

Radi, Kartoffelsalat

Schwartenmagen-Salat,
Krautsalat mit Speck

Weißwürstel, Krustenbraten,
halbe Schweinshaxe

Biersauce, süßer Senf

Baguette und
Laugengebäck

CLASSIC

Preis pro Person **32.00 €**

VORSPEISE

Buntes Salatbuffet mit
Blatt- und Rohkostauswahl,
bunt aus garniert

HAUPTGANG

Burgunderbraten an Rotwein-
sauce mit Serviettenknödel

Spießbraten vom Schweine-
rücken oder -hals mit Spätzle
und Waldpilzsauce

Gemüseauswahl

DESSERT IM GLAS

Mousse au Chocolat
mit Himbeermark

EXKLUSIV

Preis pro Person **39.00 €**

VORSPEISEN IM GLAS

Murgtärer Rauchforelle auf
Mousse von der Roten Bete
und Meerrettich

Roher Schinken auf
Portwein-Melone

Salat vom Schweinsbäckle
mit Tomaten-Concassée,
Kresse und Tequila-
Vinaigrette

WARMER HAUPTGANG

Gegrillter Kalbstafelspitz
auf Steinpilzrahm

Kartoffelgratin

Schweinefilet, gefüllt mit
Schwarzwälder Schinken
und Birnen-Brie

Hausgemachte Spätzle

Auswahl an saisonalem
Gemüse

DESSERT IM GLAS

Panna Cotta mit Kirschen



SCHNITZEL UND VESPER

Mindestabnahme: 10 Stück je Sorte · Preis pro Stück
Preise gelten für warme, in einer Thermobox bereitgestellte Speisen.

SCHNITZEL-KÜCHE

SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Schwein, inklusive Bratensauce

à 200 g – 6.50 €

à 150 g – 5.50 €

à 100 g – 4.50 €

SCHNITZEL „WIENER ART“

von der Pute, inklusive Bratensauce

à 200 g – 7.00 €

à 150 g – 6.00 €

à 100 g – 5.00 €

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb, inklusive Bratensauce

à 150 g – 12.00 €

à 100 g – 8.50 €

CORDON BLEU

vom Schwein

à 240 g – 8.50 €

VESPER-KÜCHE

UNSER FLEISCHKÄSE

Portion à 250 g

Fein – 5.00 €

Zwiebel – 5.50 €

Pizza – 6.00 €

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

à 200 g – 4.50 €

à 100 g – 3.50 €

à 50 g – 3.00 €

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

Ganze – 6.50 €

Halbe – 3.50 €

SPARERIBS

(Berechnung nach Gewicht)

20.90 €/kg

GEGRILLTE HÄHNCHENSCHLEGEL

Ganze – 5.00 €

Halbe – 3.50 €

Halbe Hähnchen – 7.00 €

GULASCHSUPPE

à 400 g – 10.00 €

GRILL-BUFFETS

Preise verstehen sich bei Abholung ohne Service und ohne Geschirr.

Mindestabnahme: 40 Personen je Buffet · Saisonal von März bis September

CLASSIC

Preis pro Person **43.00€**

SALATE

Bunter Blattsalat mit Haus- und Balsamico-Dressing

Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat

STEAKS

Rinderhüftsteak, mariniert

Putensteak, mariniert

Schweinenackensteak, mariniert

GRILLWÜRSTE

Käseknacker

Bratwurst „Nürnberger Art“

Pfefferbeißer

BEILAGE

Brot

DIPS

Krug-Soße, Knoblauchsauce, Senf, Ketchup und Kräuterbutter

DESSERT IM GLAS

Mousse au Chocolat mit Himbeermark

Panna Cotta mit Kirschen

PREMIUM

Preis pro Person **48.00€**

SALATE

Blattsalat mit Joghurt- und Hausdressing

Kartoffelsalat

Krautsalat nach Art des Hauses mit Mayonnaise

Italienischer Nudelsalat mit Rucola und Kirschtomaten

FLEISCH

Rinderhüftsteak, mariniert

Hähnchenspieße aus der Curry-Marinade

Schweinerückensteak, mariniert

Schweinebauch, gewürzt

GRILLWÜRSTE

Merquez

Bratwurst „Nürnberger Art“

BEILAGEN

Grillgemüse, Ofenkartoffeln mit Schnittlauchcreme, Brot

DIPS

Krug-Soße, Knoblauchsauce, Senf, Ketchup, Kräuterbutter

DESSERTS IM GLAS

New-York-Style Cheesecake mit Apfel

Mousse au Chocolat mit Himbeermark

HAUPTGÄNGE

Preis pro Portion

PFÄNNLE

je Portion à 300g, roh
Mindestabnahme: 10 Portionen

DAS KRUG

Schweinerücken, Kasseler und Käse,
dazu Sahnesauce

9.00 €

DAS OTTENAUER

Schweinerücken, Speck und Käse,
dazu Sahnesauce

9.00 €

DAS ITALIENISCHE

Schweinerücken, Tomate-Mozzarella
und Tomatencreme

9.00 €

VEGETARISCH

Mindestabnahme: 5 Portionen

VEGETARISCHE LASAGNE

Portion à 400g – 10.00 €

KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und Bergkäse

9.00 €

KNÖDELDUETT

Semmelknödel und Spinat-Käse-Knödel
mit Waldpilzragout

Portion à 300g – 10.00 €

BRATEN-VARIATIONEN

Mindestabnahme: 10 Portionen

ALS JÄGER-, SPIESS-, SCHLEMMERBRATEN ODER MIT SEMMELEKNÖDEL-FÜLLUNG

inklusive Bratensauce

Portion à 300g – 9.00 €

MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET

mit Rahmsauce und Champignons

Portion à 300g – 13.00 €

SCHWEINEKRUSTENBRATEN

mit Biersauce

Portion à 300g – 8.00 €

SPANFERKEL

in Stücken, gegrillt

Portion à 600g – 12.00 €

SCHÄUFELE

mit Bratensoße

Portion à 300g – 8.00 €

HAUPTGÄNGE

Preis pro Portion

VOM RIND

Mindestabnahme: 10 Portionen

BURGUNDERBRATEN

mit eigenem Fond

Portion à 300g – 12.00€

SAUERBRATEN

aus dem Wurzelsud, mit Preiselbeersauce

Portion à 300g – 12.00€

VOM KALB

Mindestabnahme: 10 Portionen

KALBSBRATEN MAGER

aus der Hüfte, mit eigenem Fond

Portion à 300g – 18.00€

VON DER PUTE

Mindestabnahme 10 Portionen

Maximale Aufbewahrung im Thermo
30 Min. nach Abholung

PUTENROLLBRATEN

gefüllt mit Brokkoli und Emmentaler,
dazu Bratenfond

Portion à 300g – 11.00€

PUTENROLLBRATEN

gefüllt mit Champignons, Kräutern
und Parmaschinken, dazu Bratenfond

Portion à 300g – 12.00€

VOM HÄHNCHEN

Mindestabnahme: 10 Portionen

HÄHNCHENBRUST „SALTIMBOCCA-ART“

mit Tomatencreme

Portion à 250g – 16.00€



HAUPTGÄNGE

Preis pro Portion

SCHMORKÜCHE VOM SCHWEIN

Mindestabnahme: 10 Portionen

KRAUTWICKEL

mit Speck-Majoran-Sauce

Portion à 250g – **10.00€**

SCHWEINSBÄCKLE

mit Zwiebelsauce

Portion à 300g – **16.00€**

SCHMORKÜCHE VOM RIND

Mindestabnahme: 10 Portionen

GESCHMORTE RINDERBACKEN

in Burgundersauce

Portion à 300g – **18.00€**

RINDERROULADE

„GROSSMUTTERS ART“

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gurken, dazu Rotweinfond

Portion à 250g – **14.00€**

PULLED PORK

Mindestabnahme: 10 Portionen

Portion à 200g – **12.00€**

(ergibt 2 Burger)

Zusatzoption bei 10 Personen:

20 Burger-Brötchen, Krautsalat (1,5 kg),

1 Flasche Krug Soße – **50.00€**

GULASCHKÜCHE VOM SCHWEIN

Mindestabnahme: 10 Portionen

KLASSISCH

mit Zwiebeln geschmort

Portion à 300g – **9.00€**

GULASCHKÜCHE VOM RIND

Mindestabnahme: 10 Portionen

KLASSISCH

mit Zwiebeln geschmort

Portion à 300g – **12.00€**

GULASCHKÜCHE VOM WILD

Mindestabnahme: 10 Portionen

HIRSCHGULASCH

mit Wildpreiselbeersauce

Portion à 300g – **15.00€**

PULLED BEEF

Mindestabnahme: 10 Portionen

Portion à 200g – **16.00€**

(ergibt 2 Burger)

Zusatzoption bei 10 Personen:

20 Burger-Brötchen, Krautsalat (1,5 kg),

1 Flasche Krug Soße – **50.00€**

HAUPTGÄNGE

Preis pro Portion

GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN

Mindestabnahme: 10 Portionen

ZÜRICHER ART

mit Rahm-Champignons

Portion à 300g – 9.00€

GYROS-ART

mit Zwiebeln und Tzatziki

Portion à 300g – 9.00€

GESCHNETZELTES VOM RIND

Mindestabnahme: 10 Portionen

STROGANOFF ART

mit Roter Beete

Portion à 300g – 15.00€

GESCHNETZELTES VON DER PUTE

Mindestabnahme: 10 Portionen

ZÜRICHER ART

mit Rahm-Champignons

Portion à 300g – 10.00€

GYROS-ART

mit Zwiebeln und Tzatziki

Portion à 300g – 10.00€

NUDELGERICHTE

Mindestabnahme: 5 Portionen

LASAGNE BOLOGNESE

Portion à 400g – 10.00€

SPAGHETTI BOLOGNESE

Portion à 300g – 9.00€

MAULTASCHEN

Mindestabnahme: 10 Portionen

WARM IN DER BRÜHE

Portion à 200g – 8.50€

MIT SCHINKEN-SAHNE-SAUCE ÜBERBACKEN

Portion à 200g – 10.00€



BEILAGEN UND SAUCEN

Mindestabnahme: 10 Portionen je Sorte

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Portion à 250g – 5.00€

KARTOFFELGRATIN

Portion à 350g – 6.00€

KARTOFFEL- ODER SEMMELKNÖDEL

2 Stück à 100g – 6.00€

BUTTERKARTOFFELN

Portion à 250g – 5.00€

DJUVECREIS

Portion à 250g – 4.50€

FRISCHES GEMÜSE DER SAISON

Portion à 200g – 5.50€

FRISCHE GRÜNE BOHNEN

mit Speckwürfeln und Zwiebeln

Portion à 200g – 6.00€

ROTKRAUT

Portion à 250g – 5.50€

BUTTERREIS

Portion à 250g – 4.50€

SAUCEN

Zu den Gerichten bieten wir verschiedene Saucen zur Auswahl.

RAHMSAUCE

CHAMPIGNONRAHM

PIFFERLINGRAHM

ROTWEIN-SCHALOTTEN-JUS

SAUCE HOLLANDAISE

Saucen werden mit 200ml à 4.00€ pro Person berechnet



DESSERTS

Mindestabnahme: 10 Stück je Sorte · Preis pro Stück

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Himbeermark

PANNA COTTA

mit Kirschen

TIRAMISU

NEW-YORK-STYLE CHEESECAKE

mit Apfel

Preis pro Stück – 6.00€



PARTYSERVICE

Preise verstehen sich bei Abholung ohne Service · nur auf Palmblatt angerichtet

BESTELLUNG & PLANUNG

Planen Sie Ihre Bestellung richtig und rechtzeitig

Bestellvorlauf: 7 Tage

Bei größerer Personenzahl: ca. 10 bis 14 Tage

Ab 20 Personen:

2 verschiedene Beilagen, 2 Fleischgerichte, 3 Salate

Ab 60 Personen:

3 verschiedene Beilagen, 3 Fleischgerichte, 5 Salate

Wir beraten Sie gerne!

Ansprechpartner: Herr Rieger, Herr Holl, Frau Grimm und Frau Fortenbacher

Telefon: 07225.3291

(Mo bis Fr: 8 bis 11 Uhr und 13 bis 15 Uhr)

ABHOLUNG UND LIEFERSERVICE

Das Essen wird zur Abholung in Thermoboxen oder auf Palmplatten bereitgestellt.

Wir übernehmen keine Haftung für unsachgemäßen Transport und die dadurch entstandene Verschmutzung des Fahrzeugs.

Abholung warme Speisen im Thermo:

Mo bis Sa: 9 bis 17 Uhr

So & Feiertag: nur auf Anfrage,

Preiszuschlag 20%

Lieferservice, Kernstadt Gaggenau

(Ottenau, Hörden, Selbach, Sulzbach) je 35.00€

Lieferservice, außerhalb

auf Anfrage

BEZAHLUNG

Nachdem Sie die Behälter bzw. das Geschirr an der Rückgabe Partyservice abgegeben haben, können Sie direkt an der Kasse im Ladengeschäft bezahlen – gerne in Bar oder auch mit EC-Karte.

Information: Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Die Partyservice-Preise stehen nicht im Zusammenhang mit unseren Bistro-Angeboten.

RÜCKGABE

Besteck-Rückgabe, rein

pro Gedeck

3.00€

Besteck-Rückgabe, unrein

pro Gedeck

4.00€

Thermo-Rückgabe, rein

1 Stück

gratis

Thermo-Rückgabe, unrein

1 Stück

30.00€



BESTELLUNG:
Bitte 7-14 Tage
vorab!



WARE ABHOLEN:
bei „Abholung
Partyservice“



RÜCKGABE:
bei „Rückgabe
Partyservice“



**BEZAHLUNG IM
BISTRO:**
Bar oder mit EC-Karte





Impressum

Herausgeber:
Krug GmbH & Co. KG

Konzeption & Gestaltung: version1 GmbH

Stand aller Angaben:
Drucklegung 05|2023
Preise gültig ab 05|2023

Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Für etwaige Druckfehler übernehmen wir keine Gewähr. Abbildungen sind Serviervorschläge. Wir übernehmen keine Haftung für unsachgemäßen Transport und die dadurch entstandene Verschmutzung des Fahrzeugs.



Krug GmbH & Co. KG

Pionierweg 1q
76571 Gaggenau-Ottenau

Tel: 07225.3291

Fax: 07225.982712

verkauf@metzgerei-krug.de
www.metzgerei-krug.de