

NOVINA[®] HOTEL

Südwestpark - Nürnberg

**OB FIRMEN- ODER HOCHZEITSFEIER,
TAUFE ODER KOMMUNION,
WIR HABEN DAS RICHTIGE AMBIENTE
FÜR IHRE VERANSTALTUNG!**



**FÜR IHRE VERANSTALTUNG
ERREICHEN SIE UNS UNTER:**

tagung@novina-suedwestpark.de
Tel: +49 (0)911 67 06 247

ODER UNTER:

restaurant@novina-suedwestpark.de
Tel: +49 (0)911 67 06 983

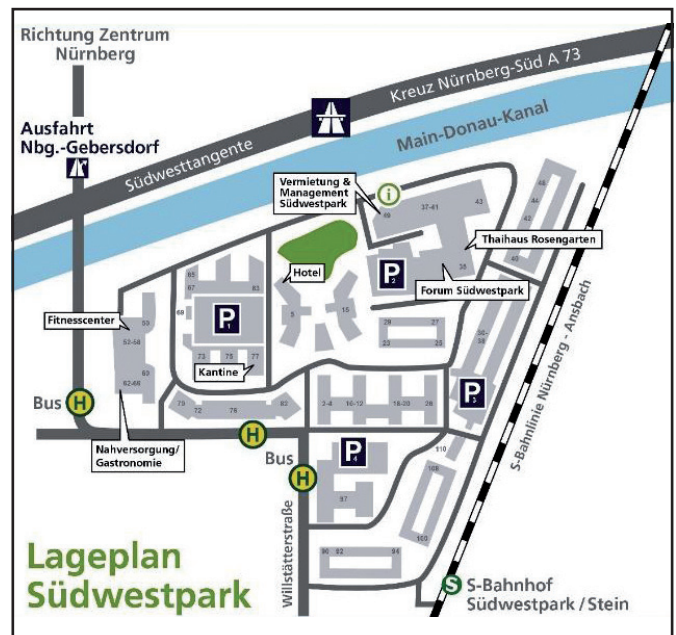
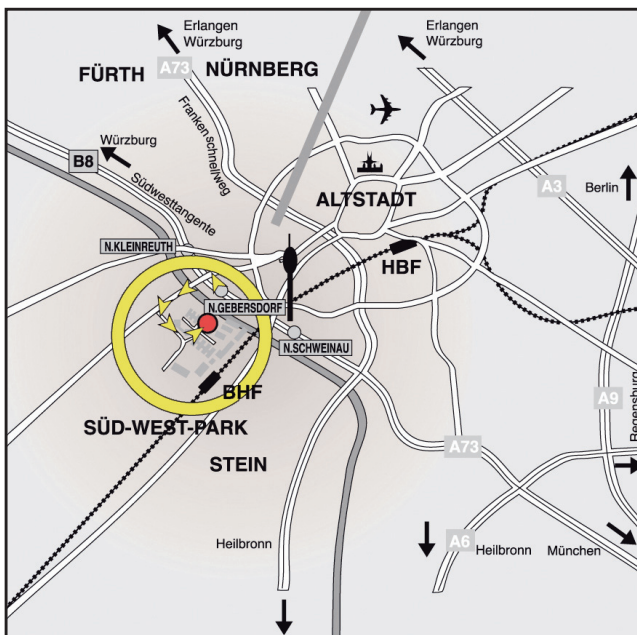
Die genannten Preise sind gültig bis 31.12.2026
Unsere AGB entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter www.novina-hotels.com



LOCATION
ALLGEMEINES
FINGERFOOD
EMPFANG
KAFFEETAFEL
BUFFETS
MITTERNACHTSIMBISS
GETRÄNKE
CHECKLISTE
IHRE NOTIZEN

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!
Wir haben für Sie im Folgenden eine Auswahl unserer
Angebotsvielfalt für Feierlichkeiten und Veranstaltungen aller Art zusammengestellt.
Sollten Sie andere Wünsche oder Anregungen haben, können wir selbstverständlich Änderungen vornehmen.

- 252 Zimmer (teilweise klimatisiert und mit Minibar ausgestattet)
- über 800 kostengünstige Parkmöglichkeiten
- ruhige Lage mit vielen Grün- und Wasserflächen
- ideale Verkehrsanbindung mit Auto und öffentlichen Verkehrsmitteln
- Restaurant „L Orchidée“
- „Caipirinha“ Cocktail Bar
- „Eventroom“ mit Tanzmöglichkeit
- 2 Terrassen





Unsere große Hotelbar eignet sich bestens für Empfänge und ist ein optimaler Treffpunkt um Ihren Tag bei ausgewählten Getränken und Snacks ausklingen zu lassen. Aktuelle Sportereignisse können Sie außerdem an unseren Flachbildfernsehern live miterleben.

Unser Eventroom und das Restaurant L'Orchidée bieten Ihnen viele individuelle Bestuhlungsmöglichkeiten für Ihre Feier.



Einen herrlichen Empfang können Sie Ihren Gästen in unseren angenehm gestalteten Räumlichkeiten oder auf der hoteleigenen Terrasse bereiten.

Gerne empfangen wir Ihre Gäste auch im angrenzenden Park, welcher sich nicht nur hervorragend für schöne Erinnerungsfotos eignet.



KREIEREN SIE IHR INDIVIDUELLES FINGERFOODBUFFET

VEGETARISCH



Kalte Speisen

Preis/Stck	Anzahl
Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum-Pesto	3,50 Euro
Tomaten-Spinat-Quiche mit Schnittlauchquark	3,80 Euro
Paprikaschiffchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	2,80 Euro
Gegrillte Aubergine gefüllt mit pikantem Fetakäse	2,80 Euro
Antipasti-Spießchen mit Rucola-Pesto	3,50 Euro

Warme Speisen

Gebackene Falafel mit Sesamjoghurt	3,50 Euro
Gebackene Kartoffel-Frischkäsemuffins mit frischen Kräutern	3,80 Euro
Mit Ricotta gefüllte Cannelloni mit fruchtigem Tomaten-Olivenragout	6,00 Euro
Mini-Frühlingsröllchen auf geschwenktem Sojasprossengemüse mit Dips	3,80 Euro
Gemüsecurry im Weckglas mit gebackenen Reisbällchen	4,80 Euro

Dessert

Ananasspießchen mit Minze und braunem Zucker	4,00 Euro
Schokoladenmousse in Weckglas mit Beeren garniert	4,80 Euro
Helle Kaffee crème mit Eierlikörschaum	4,00 Euro

MEDITERRAN

Kalte Speisen

Preis/Stck	Anzahl
Gebackener Schafskäse mit hausgemachter gelber Mojosauc	4,00 Euro
Gemüsespießchen mit Chorizo und Oliven	3,50 Euro
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse dazu Aioli	3,50 Euro
Bruschetta verschieden belegt	4,00 Euro
Tomatencremesuppe unter der Blätterteighaube	6,50 Euro

Warme Speisen

Gegrillter Cevapcici im Baconmantel mit hausgemachtem Ajvar	5,00 Euro
Gegrillte Lammhähnchen auf feinem Ratatouillegemüse	6,00 Euro
Gebackenes Gemüsepiccata mit konfiertem Tomatenmarmelade	4,50 Euro
Salimbocca vom Schweinefilet mit italienischem Landschinken und Salbei dazu Gnocchi und Rahmsauce	5,50 Euro
Lachstranchen im Kräutermantel auf mariniertem Zucchiniroh und gelber Paprikabutter	7,00 Euro

Dessert

Tiramisu-Schnitte mit Moccasauce	5,50 Euro
Gebrannte Crème Catalana mit Zitrusfrüchteragout	5,00 Euro
Schoko-Minzmousse im Kokosmantel	4,50 Euro



FRÄNKISCH

Kalte Speisen

Preis/Stck	Anzahl
Bratwürste im Blätterteigmantel auf Krautsalat	4,00 Euro
Brotschnitte mit Bratwurstgehäck, Schnittlauch und Obazda	3,80 Euro
Sauerteigbrotroulade mit Schmand, Speck und Zwiebeln	3,80 Euro
Fleischkühle auf feinem Wirsingsalat mit Senfschaum	4,00 Euro
Stadtwurstspießchen mit Musik vom Brunnen	3,80 Euro

Warme Speisen

Backendl auf Kartoffel-Gurkensalat mit Remouladensauce	6,50 Euro
Schweinefilet in Festbiersauce mit Minikloß	6,80 Euro
Saure Zipfl im Weißweinsud mit Zwiebeln und Karotten	5,50 Euro
Brezenknödel mit Waldpilzragout 	5,50 Euro
Zanderfiletraute auf Rahmsauerkraut	7,00 Euro

Dessert

Windbeutelchen mit saisonaler Füllung 	4,80 Euro
Bayrisch Crème marmoriert mit Beerenfrüchten 	4,50 Euro
Apfelstrudel mit Rahmkirschen 	5,50 Euro

CANAPÉES AUF BAGUETTESCHEIBEN

Lachs-Matjestatar mit Apfel und Schnittlauch	6,00 Euro
Rauchforelle mit Sahnemeerrettich	5,00 Euro
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade	6,50 Euro
Parmaschinken mit Melone	5,50 Euro
Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert 	4,50 Euro
Putenbrust mit Farmersalat und Früchten garniert	4,00 Euro
Mild geräucherte Entenbrust mit Zwiebelmarmelade	5,50 Euro

MINI BRÖTCHEN

Kräuterfrischkäse 	4,00 Euro
Obazda mit Zwiebeln und Schnittlauch 	4,00 Euro
Roher Schinken mit mixed pickles	4,50 Euro
Zwiebelmett	4,00 Euro
Brie mit Preiselbeeren 	4,00 Euro
Grobe Leberwurst	4,00 Euro
Leberkäse	4,00 Euro
Mini-Burger vom Rind	6,50 Euro

BRUSCHETTA

Tomate-Mozzarella mit Basilikum 	4,00 Euro
Birne und Gorgonzola 	4,00 Euro
Fetakäse mit Rucola und Oliven 	4,00 Euro
Hummus mit Minze und Petersilie 	4,00 Euro





DIE KAFFEETAFEL

Unsere Konditoren fertigen Ihnen und Ihren Gästen neben leckeren Kuchen und feinen Torten für Ihre Kaffeetafel auch gerne eine bezaubernde Hochzeitstorte, die selbst bei einer kleinen Hochzeit nicht fehlen sollte.

Sollten Ihre Gäste selbst gerne backen, können Sie Ihr Kaffee-Bufferet auch selbst gestalten.

Für das Mitbringen von Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von EUR 3,50 pro Person.

**Kaffeepauschale:
EUR 16,50 pro Person für 2 Stunden**

In dieser Pauschale sind enthalten:

Kaffee, Tee, Milch oder heiße Schokolade,
Kuchen- und Tortenauswahl vom Buffet (2 Stück pro Person)

Kaffeespezialitäten zu den Feierlichkeiten
berechnen wir nach Verbrauch.

FRÄNKISCHE UND BAYRISCHE SCHMANKERL

zum selbst zusammenstellen, ab 20 Personen

ab 47,50 € pro Person

Vorspeisen: 4x zur Wahl

- Gerupfter „Obazda“
- „Nürnberger Gwerch“ Ochsenmaul und Stadtwurst, Preßsack Salat, Rettich und Radieschen
- Fränkische Wurstspezialitäten aus dem Rauch mit Senf und Kren
 - Matjes Hausfrauenart
- Stadtwurst- oder Preßsack- Spießchen mit Musik vom Brunnen oder Mini Weißwürste mit süßem Senf vom Brunnen
 - Rindertafelspitz mit Meerrettich und Kräuter in Essig und Öl Marinade
- Bamberger Zwetschgenbames (geräucherter Rinderschinken)
 - Mini Laugen Leberkäseemeln mit zweierlei Senf
 - Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel
- Bratwurstgehack mit Schwarzbrot, Zwiebeln und Essiggurken
 - Mini Backhendl mit Kartoffel - Vogerlsalat

Suppen: 1x zur Wahl

- Fränkische Festtagssuppe mit Leberknödel, Griesnockerl, Pfannkuchenstreifen
 - Knoblauchsünder Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern
- Kerbelschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Petersilienwurzelsuppe mit Fleischbrätstrudel

Hauptgang: 4x zur Wahl

- Mild geräuchertes Partyschäuferle mit Bamberger Wirsinggemüse, Erlanger Kellerbiersauce und Kartoffelklöße
- Fränkische Bratwurstschnecke auf Sauerkraut zum selbst schneiden mit Senf und Kren, dazu Schnittlauchkartoffeln
 - Geschmorter fränkischer Rindersauerbraten mit saisonaler Sauce, Blaukraut und Früchte, dazu kalt gerührte Preiselbeeren und Brezenknödel mit Zwiebelschmelze
 - Ofenfrischer Schweine Spießbraten mit Leberkäsefüllung in Majoran – Specksauce, serviert mit geschmolzenen Kartoffelklößen

- Geschmorte Rinderrouladen mit Speck und Essiggurken gefüllt, in kräftiger Rotweinsauce, dazu Blaukraut und Kartoffelpüree
 - Krautwickel in Specksauce mit Karotten – Schlotengemüse, dazu Kartoffelpüree
- Fränkische Saure Zipfl mit Karottensterne in Frankenweinsud mit Butterkartoffeln, Senf und Kren
 - Backschinken im Sauerteig – Brotmantel gebacken, mit Senf und Kren serviert
- Altmühltaler Lammkeule im Kräuterheu zart rosa gegart, mit Rosmarinsauce und Wurzelgemüse, dazu servieren wir Kartoffelgratin
- (Saisonal) Gebackenes Pfeffer Karpfenfilet mit lauwarmen Kartoffel – Chinakohlsalat und Zitronenecken
- Gegrilltes Pottensteiner Forellenfilet in süßer Senf Sahne mit Frühlingslauch – Tomatengemüse und Kartoffel – Meerrettich Muffins
- Überbackenes Bachsaiblingfilet mit Zieherlaskäse in milder Krensauc, dazu Karottensterne und Schlotengemüse serviert mit Schnittlauch - Kartoffelstrudel
 - Gefüllte Hähnchenbrust mit Zieherlaskäse oder Obazda auf Rettich – Radieschengemüse, dazu Schnittlauchsahne und Gemüsenudeln
 - Obazda – Kartoffel Muffin mit feinem Lauchgemüse und Schnittlauchsauce

Vegane Alternative:

- Kartoffel – Gemüse Baggers mit veganem Pilzragout und frischen Kräutern
- Vegane Spinat - Kaasknödel mit frischem Spinat und Tomaten – Rucola Ragout

Desserts: 3 zur Wahl

- Ofenfrisches Kirschmännla mit Vanillesauce
 - Hausgemachte Apfelküchle (auch vegan möglich) mit weißer Schokoladen Sauce
- (Saisonal) Strudel von der fränkischen Streuobstwiese
 - Bamberger Grimbele
- Saisonale Fruchtcreme bunt garniert (auch vegan möglich)
 - Fränkisches Tiramisu von saisonalen Früchten
 - Veganer Avocado – Schokoladen Mousse mit bunten Früchten garniert



GRILLBUFFET

ab 20 Personen, ab 52 € pro Person

Salatherzen mit Caesar Dressing, Croutons, geriebener Parmesan, Avocadospalten, Kirschtomaten und gegrillten Garnelen

Tortilla Lachsrollchen mit Avocado und Hummus dazu Tomaten und Gurkenwürfel mit Chimichurri Dip

Fetakäse aus dem Ofen fein mariniert mit Olivenöl, frischen Kräutern, und Tomatenconcassée serviert auf Rucola Salat mit gerösteten Nüssen und marinierten Oliven

Tomate Mozzarella zum selbst Spießen mit Marinade vom Brunnen

Krautsalat, Kartoffelsalat, bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings, Essige und Öle Knoblauchbrot und Bruschetta, Baguette, Brot und Butter

Geeistes Süppchen nach Saison

Hausgemachte Beef Burger vom Grill mit verschiedenen Zutaten wie Cheddar, Baconmarmelade, Coleslaw, Fetacreme

Lachsfilet im Ganzen glasiert und geräuchert mit Grillgemüse

Verschiedene Steaks wie Putenbrust, Argentinische Rinderhüfte, marinierte Schweinenacken, Fränkische Bratwürste vom Grill

Gefüllte Ofenkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Kräuterfrischkäse überbacken mit Goudakäse dazu feines Rucola Pesto und gerösteten Sonnenblumenkernen

Grillsaucen wie Hummus, Avocado Dip, Senf, BBQ, Chimichurri, Ajvar und hausgemachter Kräuterbutter

Dazu servieren wir:

Kartoffel Muffins mit Zwiebeln und Käse, Süßkartoffel Wedges mit Sourcream, Tomatenreis

Bunte Gemüseauswahl mit Bohnenbündchen, Maiskolben und Grilltomaten

Obst geschnitten von heimischen und exotischen Früchten

Kokoscreme mit Ananas - Papaya Ragout

Eisbombe mit Fruchtsaucen

Gegrillte Ananas mit Karamelsauce



MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen, ab 50,50 € pro Person

Überbackener Fetakäse mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfel dazu marinierte Oliven, feiner Frisée und Rucola mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Artischockenböden und Tomaten gefüllt mit Couscous und Ratatouille Salat auf Rucola und Walnüsse

Parmaschinken, luftgetrocknete Fenchel Salami, gegrillte Salsiccia dazu Feigen und Melone mit Chimichurri Dip

Gegrillte Garnelen mit sonnengetrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven und Rucola dazu geröstete Pinienkerne

Grillgemüse verschieden mariniert dazu gebackene Peperoni, Bruschetta und Pecorinospäne

Brotspezialitäten aus dem Süden mit Avocado Creme und Butter

Salatbuffet mit Orzosalat, Ofengemüsesalat, Oktopussalat, Griechischer Fetasalat, Kichererbsensalat, Avocadosalat dazu zweierlei Dressings

Tomatencremesuppe mit knusprigen Basilikum-Frischkäsestangen

Gegrillte Bifteki und Souvlaki mit Tomatenreis, hausgemachter Zaziki und Ajvar garniert mit gegrillten Pimentos

Gegrilltes Wolfsbarschfilet an konfiertem Strauchtomaten – Zucchini Gemüse dazu Basilikumrisotto und hausgemachte Mojosauce

Ofenfrische Hähnchen „Pollo Fino“ gefüllt mit Salsiccia und Rucola auf Fenchel – Tomatengemüse dazu Rosmarinkartoffelspalten

Vegetarische Moussaka mit Süßkartoffeln und Gemüse überbacken mit Käsecreme

Dazu servieren wir:

Mediterranes Gemüse aus dem Süden nach Saison

Creme Catalana mit gerösteten Pistazien und Zitrusfrüchten

Käseauswahl mit Oliven, Trauben und Feigen

Früchteplatte mit Obst aus dem Süden

Limoncello Mousse mit Beerenfrüchten

MITTERNACHTSIMBISS

mit zwei Komponenten Ihrer Wahl:

Butterbrezen oder belegte Käsebrezen

Gulaschsuppe mit Baguette

Gehäcktorte mit Zwiebeln und Essiggurken dazu Senf, Schwarzbrot und Partybrötchen

Weißwürste mit süßem Senf sowie ofenwarme Brezen

Stadtwurst mit Musik mit Essig und Öl mariniert

Chili con Carne mit Baguette

Mini Pizza verschieden belegt

Frischkäse, Obazda, Zwiebelmett zum selber streichen mit kleinem Gebäck

oder Käsebrett:

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben, Oliven und Früchten
garniert mit Brotauswahl und Butter

zu EUR 16,50 pro Person



Alkoholfreie Getränke

Franken Brunnen Exquisit Premium, Classic, Leicht oder Naturell	0,25 l	2,70 €
Franken Brunnen Exquisit Premium, Classic, Leicht oder Naturell	0,50 l	4,90 €
Franken Brunnen Exquisit Premium, Classic, Leicht oder Naturell	0,75 l	6,10 €
Pepsi, Mirinda, 7up		
Schweppes (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20 l	3,00 €

Wolfra Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,20 l	3,20 €
--	--------	--------

Heissgetränke

Tasse Kaffee	Tasse	2,90 €
Espresso	Tasse	2,60 €
Cappuccino	Tasse	3,30 €
Milchkaffee	Tasse	3,70 €
Latte Macchiato	Glas	3,90 €
Schokolade (ohne Sahne)	Tasse	3,30 €
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,90 €

Unsere Biere vom Fass

Tucher Pils	0,30 l	3,90 €
Tucher hell	0,40 l	4,20 €
Tucher Hefeweizen	0,30 l	3,90 €
Tucher Hefeweizen	0,50 l	5,10 €

Biere aus der Flasche

Zirndorfer Landbier	0,50 l	4,90 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

Sekt und Champagner (Flasche)

Schloss Königstein, Sekt trocken, Dtl.	0,75 l	24,50 €
--	--------	---------

Aperitif

Aperol Spritz		7,50 €
Lillet Wildberry		7,50 €
Martini Cocktail		8,00 €

Digestif

LinieAquavit	4cl	5,10 €
Jägermeister, Ramazotti, Fernet Branca	4cl	4,90 €
Molinari Sambuca (Italien)	4cl	4,90 €
Bailey's	4cl	4,90 €
Obstbrände von Brennerei Prinz	2cl	ab 4,90 €
	4cl	ab 9,80 €



Weißweine

Sauvignon Blanc VDP Gutswein QbA trocken	0,75 l	30,00 €
--	--------	---------

Würzburger Riesling VDP Ortswein QbA trocken	0,75 l	39,50 €
--	--------	---------

Würzburger Stein Weißer Burgunder Erste Lage QbA trocken	0,75 l	56,50 €
--	--------	---------

Würzburger Stein Chardonnay QbA erste Lage VDP trocken	0,75 l	61,50 €
--	--------	---------

Rotweine

Trotzkopf Cuvée VDP Gutswein QbA trocken	0,75 l	27,00 €
--	--------	---------

Dorfprozelten St. Laurent QbA VDP Ortswein trocken	0,75 l	45,00 €
--	--------	---------

Großheubacher Spätburgunder QbA Ortswein trocken	0,75 l	53,00 €
--	--------	---------

Perlwein

Frizzi Rotlingsecco	0,1 l	5,00 €
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure frisch & fröhlich	0,75 l	34,00 €

Für weitere Vorschläge fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte. Gerne können Sie auch Ihren Lieblingswein oder Digestif mitbringen. Wir berechnen Ihnen lediglich ein Korkgeld pro mitgebrachter Flasche.



GETRÄNKEPAUSCHALE 1

für einen Zeitraum von maximal 4 Stunden

Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

32,00 € pro Person, jede weitere Stunde EUR 8,00

34,00 € pro Person, inklusive Aperitif (Sektempfang),
jede weitere Stunde EUR 8,00

GETRÄNKEPAUSCHALE 2

für einen Zeitraum von maximal 6 Stunden

Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

37,00 € pro Person, jede weitere Stunde EUR 8,00

40,00 € pro Person, inklusive Aperitif (Sektempfang),
jede weitere Stunde EUR 8,00

GETRÄNKEPAUSCHALE 3

für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden

Softgetränke, Hauswein rot und weiß, Bier

50,00 € pro Person, jede weitere Stunde EUR 8,00

54,00 € pro Person, inklusive Aperitif (Sektempfang),
jede weitere Stunde EUR 8,00



Damit Sie den Überblick über die Kosten behalten, bieten wir Ihnen unterschiedliche Pauschalen für Ihre rundum gelungene Veranstaltung in unserem Hause an!

	Komfort	All-Inclusive	All-Inclusive +
Raumbereitstellung (Tanzfläche, Deckenbeamer, 1 Handmikrofon)	x	x	x
Hausdekoration (Tischwäsche weiß, Tischkerzen, Menü-/Buffetkarte, Tisch-Trockengestecke)	x	x	x
Zusatzdekoration (Tischläufer, Servietteneinfaltung)	x	x	x
Stuhlhussen weiß		x	x
Buffet 1 (Schmankerlbuffet)	x	x	x
	oder	oder	oder
Buffet 2 (Mediterranes Buffet)	Aufpreis 3,00 €	Aufpreis 3,00 €	Aufpreis 3,00 €
	oder	oder	oder
Buffet 3 (Grillbuffet)	Aufpreis 4,50 €	Aufpreis 4,50 €	Aufpreis 4,50 €
Empfang 1 (Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft, Mineralwasser)	x	x	
Empfang 2 (Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft, Mineralwasser, Minibrötchen)			x
Kaffeetafel			x
Getränkepauschale (6 Std.) *	x		
Getränkepauschale (6 Std. +) **		x	x
Mitternachtsimbiss		x	x
	93,00 € pro Person	123,00 € pro Person	145,00 € pro Person

Getränke ausserhalb der Getränkepauschale werden nach Verbrauch in Rechnung gestellt.

* beinhaltet Softgetränke, Bier, Hauswein rot und weiß

** beinhaltet Softgetränke, Bier, Hauswein rot und weiß, sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten ab dem Dessert

ORGANISATION, SERVICE UND CHECKLISTE

Entsprechend Ihren Vorstellungen und abgestimmt auf Ihr Budget erarbeiten wir Ihr ganz persönliches Angebot. Damit Sie Ihre Feier sowie auch die Vorbereitungen für diese schon im Vorfeld genießen können, übernehmen wir gerne alle Aufgaben und die Organisation.

Damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, sprechen wir – gerne bei einer Tasse Kaffee – über:

Gästezahl und Anzahl der Kinder (ggf. Kinderstühle)

Sitzordnung und Tischplan

Tisch- und Menükarten

Blumenschmuck, Tischwäsche, Kerzen, Dekoration

Sektempfang und Bewirtung zum Empfang

Weinauswahl und Spirituosen bzw. Korkgeld

Hochzeitstorte, Kuchen

Mitternachtsimbiss

Band / DJ und Entertainment

Übernachtungen für Sie und Ihre Gäste

Speisen (Menü, Buffet)



PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

IHRE NOTIZEN

[illegible]