

HAUS SANSSOUCI

Katalog ab Januar 2017

Das Haus für Festlichkeiten aller Art

Ihre Hochzeitsadresse am Wannsee....

Veranstaltungskatalog Menü-Büffetvorschläge

*Haus Sanssouci
Am Großen Wannsee 60 14109 Berlin
Tel. 030- 8053034 Fax, 030-8056162
info@haussanssouci.de
www.haussanssouci.de*

HAUS SANSSOUCI

Kurzinformationen

Adresse:

Haus Sanssouci
Am Großen Wannsee 60
14109 Berlin
Tel: 030/805 30 34
Fax: 030/805 61 62
www.haussanssouci.de

Öffnungszeiten:

Montag
Ruhetag (?)
Dienstag – Sonntag
ab 12.00Uhr
(Bei Feierlichkeiten nach Wunsch auch länger)

Lage:

In einer der schönsten Gegenden Berlins
direkt am Flensburger Löwen,
mit Blick zum Großen Wannsee.

Verkehrsanbindung:

S-Bahn bis Bahnhof Wannsee
BVG-Bus 114 bis Haus der
Wannseekonferenz

Freizeit:

Direkt vis a vis die historische Gedenkstätte
„Haus der Wannseekonferenz“
Sehr schöner Rad- und Wanderweg zur
Pfaueninsel
Sommerhaus von Max Liebermann

Hotelzimmer /

2 Einbettzimmer o. 2 Doppelbettzimmer
1 Appartement/ 2 -4 Pers.

Restaurationen:

Liebermannstübchen	14 Personen
Bar	26 Personen
Wintergarten	32 Personen
Kaminsaal	64 Personen
Kleiner Saal	30 Personen
Seerestaurant	50 Personen
Sommerterrasse	150 Personen
Kaminsaal + Kleiner Saal	92 Personen

Veranstaltungen

Unser Haus ist empfehlenswert für
Veranstaltungen wie z. B.
- Firmenveranstaltungen,
- Familienfesten
- Weihnachtsfeiern
- Tagungen
- Hochzeitsfeiern
- Sommerfeste

HAUS SANSSOUCCI

Der Empfang

Aperitifs / Glas

- Sekt Hausmarke 5.20
- Prosecco 5.90
- Campari-Orange 6.50
- Aperol & Sekt 5.90
- Holler Schampus 5.90
Holunderblütensirup, Zitronensaft, & Sekt
- Waldhimbeerschampus 5.90
- Portwein weiß & rot 4.20
- Sherry Lustau 4.20
- Kir Royal 5.70
Crème de Cassis mit Sekt
- Kir 4.60
Crème de Cassis mit Weißwein

Aperitif / Flaschen

- Sekt Hausmarke 24.50
- Prosecco Spumante 29.00
- Riesling- Sekt & Rosé
Fürst von Metternich 34.50
- Moet Chandon Brut Imperial 78.00
- Moet Chandon Rosé Brut 85.00
- Dom Perignon 240.00

Canapées- mind. 10 Stück von einer Sorte

- Bornholmer Räucherlachs 2.70
- Gebeizter Fjordlachs 2.70
- Geräuchertes Forellenfilet 2.70
- Eischeiben mit Ketakaviar 2.70
- Parmaschinken mit Melone 2.20
- Kochschinken mit Spargel 2.20
- Matjes mit Zwiebeln 2.20
- Mailänder Salami 2.20
- Geräuchertes Schweinefilet 2.90
mit Backpflaume
- Tomate & Mozzarella 2.40
- Gänseleberparfait 2.80
- Rohmilchkäse mit Trauben 2.60
- Brie mit Obst 2.40
- Hartkäse mit Walnüssen 2.40
- Hackepeter mit Kapern 2.50
- Großgarnele mit Dip 3.80
- Räucheraalfilet 4.50
- Babariententenbrust & Mangofilet 2.80

warmer

Fingerfood mind. 10 Stück von einer Sorte

- Backpflaumen mit Speckmantel 0.70
- Aprikose mit Speckmantel 0,70
- Gebackene Scampis mit Mangodip 3.80
- Knusprige Scampis im Kartoffelmantel 3.80
- Schafskäse im Seranoschinken 1.50
- Dim Sum (asiatisch) 1.00
- gebackene Mozzarella-Kugeln 1.00
- Rehmedaillons mit Preiselbeeren 4.80
- Party-Frikadellen 1.50
- Frühlingröllchen 1.00
- Chicken Wings mit Dip 1.80
- Mini Quiche & Mini Pizzeten 1.40
- Schwäbische Maultaschen 3.50
- Blätterteiggebäck 1.20
- Gefüllte Kräutercrêpes mit Frischkäse 2.20
- Zwiebelkuchen 2.00
- knusprige Entenzigarren 3.50
- Räucherlachsspießchen 3.50
- Sushi –nach Wunsch

Süßes & Würziges

zum Bier, Wein & Kaffee

- Oliven 1.00 p.P.
- Käsegebäck 1.00 p.P.
- Salzgebäck 1.00 p.P.
- Brotkonfekt & Fassbutter 1.20 p.P.
- Teegebäck 1.00 p.P.
- Pralinen & Trüffel 1.80 p.Stück
- Mini Eclairs 1.00 p.Stück
- Frucht Petits Fours 3.50 p.Stück
- Klassische Petis Fours 3.80 p.Stück

Mein Tipp

für einen Empfang empfehle ich Ihnen
pro. Person 3 Canapées

ansonsten sollte man die Menge vom
Ablauf abhängig machen

HAUS SANSSOUCCI

Das Brunchbüffet I

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet
mit Apfel-Sahneerrettich

Landschinken mit marinierten Spargelspitzen

Französischer Bauernsalat mit Schafskäse

Hackepeter mit Zwiebeln & Kapern

Waldorfsalat und
Kartoffelsalat mit Ei & Gewürzgurke

Warm

Prager Schinken in der Brotkruste
Gemüse der Saison

Saftige Maishähnchenbrust mit Kräuterfüllung
auf Waldpilznudeln

Desserts / Käse

Käse mit Weintrauben

Obstsalat & Zitronencreme

Butter, Brot, Baguette & Kräuterbutter

37.50 ab 20 Pers.

Das Brunchbüffet II

Suppe

Essenz vom Kalbsschwanz mit
Schnittlauchklößchen

Kalt

Crevettensalat mit Orangencocktailsoße

Babymozzarella & Kirschtomaten mit Basilikum

Parmaschinken mit Melonenspalten

Räucherlachs & gebeizter Fjordlachs

gefüllte Avocados mit Geflügelsalat

Roastbeef rosa mit Remouladensoße

Warm

Zanderfilet im Baconmantel
Kartoffelsalat

Saltim Bocca vom Schweinefilet
Blattspinat & grüne Bohnen
Kartoffelgratin

Desserts / Käse

Espressocreme mit Baileys
Sauerkirschen in Gelee mit Mandelschaum
Mousse au Chocolat
Käse vom Brett
Butter, Brot, Baguette & Kräuterbutter

42.00 ab 20 Pers.

HAUS SANSSOUCCI

Das Spanische Buffet

Suppe

Gazpaccio
(Kalte spanische Gemüssesuppe)
oder
Muschelcremsuppe mit Safran und Tomaten

Kalt/warm

Eingelegte Sardinen mit Sherryzwiebeln
Knoblauchgarnelen
Marinierter Paprika und gefüllte Oliven mit
Mandeln
Serranoschinken & Melone
Kleine Hackfleischbällchen in Mandelsoße
Maurische Filetspieße

Warm

Gebratenes Huhn mit Paprikaschoten & Oliven
bunter Reis

Zarte Kaninchenkeule im Speckmantel
flambiert mit altem spanischem Brandy

Lammkeule aus dem Ofen
Rosmarinkartoffeln

Desserts und Käse

Spanischer Mandelkuchen
Vanillecreme mit marinierten Früchten
Creme Katalana mit Orangen
Manchegokäse & Blauschimmelkäse
Trauben ,geröstete Maiskörner

Baguette, Butter, Olivenöl und Kräuterbutter

ab 30 Pers.
pro Person 46.00

Das Italienische Buffet

Suppe

Minestrone mit Spinatravioli

Kalt

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan &
Steinpilzöl
Antipasti
Parmaschinken & Melonenspalten
Gegrillte Scampis mit Knoblauch auf
Kräutersalat
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella &
Basilikum

Salate

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen,
Balsamicodressing
Panzanella mit Croutons & Käse

Warm

Maishähnchenbrust mit Rosmarin & Knoblauch
aus dem Ofen, Olivensoße
zweierlei Nudeln

Schweinefilet in Gorgonzolasoße
Blattspinat, Gnocchi

Lammkoteletts mit Pestokruste
Staudensellerie, Karotten, Artischocken,
Zucchini & Paprika, Rosmarinkartoffeln

Kross gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-
Fenchelgemüse, Risotto

Desserts

Panacotta mit Himbeersoße
Tiramisu mit Amaretto
Caramelcreme mit Orangensalat

Italienische Käsespezialitäten

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter
ab 30 Pers. 46.00
20-40 Pers. 2 Warmteile
41-60 Pers. 3 Warmteile

HAUS SANSSOUCCI

Kindermenüs zum zusammenstellen

Suppen/Salat

Geflügelbouillon mit Klößchen

Tomatensuppe

Champignonsuppe

Kartoffelsuppe

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing

Gurkensalat

Tomatensalat

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel mit Erbsen und Möhren,

Pommes frites

8.50

Gebratenes Zanderfilet, Kartoffeln, grüner Salat

mit Zitronenjoghurt

12.50

Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse

7.50

Geschmorter Kalbsbraten, Erbsen und Möhren,

Spätzle

13.00

Kleines Schweinerückensteak

mit Zuckerschoten & Kartoffelpüree

8.50

Kartoffelecken mit Quark

5.00

Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Zitroneneiscreme mit Himbeeren

Kindertraum

2 Kugeln Eis mit Sahne und Smarties

Mousse au Chocolat

Orangenquarkspeise

Vegetarische Menüs zum zusammenstellen

Vorspeisen / Suppen

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

9.00

Essenz von der Strauchtomate mit Quarkknocken

9.00

Rahmsuppe von Zuckerschoten

mit Pfefferminzsahne

9.00

Rahmsuppe von Muskatkürbis mit Zimtcroupons

9.00

Kokos-Curry-Süppchen

9.00

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelöl parfümiert

gebackenes Kartoffelstroh

10.00

Romanasalat mit Buttercroupons

Zwiebel-Senf-Vinaigrette

10.50

Avocado-Birnen-Salat mit Pinienkernen

11.00

Hauptgerichte

Panierte Gemüseschnitzel mit Limettenbutter

14.50

Orientalischer Spinatstrudel mit Mandeln an

Kräutersalat

18.50

Zucchini-Lasagne mit dreierlei Füllung auf

Paprikaschaum

15.50

Pilzgulasch mit Thymian, Kräuterspätzle

18.50

Puffer von Süßkartoffeln und Cream Fraiche mit

Ahornsirup

14.50

Zanderfilet mit Petersilienpesto

auf Kartoffelcarpaccio

21.50

Hausgemachte Zucchinirolade

mit Schafskäse & Spinat

Tomatensoße

18.50

HAUS SANSSOUCCI

Das regionale Büffet Berlin-Brandenburg

Suppe

Berliner Erbsensuppe mit Rauchspeck

Kalt

*Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen
Bratheringe sauer eingelegt
Bouletten mit Senf
Kasseler-Rippen-Speer mit Backpflaumen
Wacholdergeräucherte Lachsforelle*

Salate

*Farmersalat
Teltower Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Dillrahm
Heringssalat mit Rote Bete*

Warm

*Havelzanderfilet im Speckmantel gebraten,
Schmorgurken-Kartoffelgemüse
Brandenburger Lammkeule aus dem Ofen,
grüne Bohnen, Stampfkartoffeln
Prager Saftschinken, Spreewälder
Fasssauerkraut*

Desserts/Käse

*Rote Grütze mit Vanillesoße
Zitronencreme mit Holunderblütengelee
Bienenstich mit Puddingfüllung
Briekäse mit Trauben*

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

ab 20 Pers. 40.50

*20-40 Personen 2 Warmteile
40-60 Personen 3 Warmteile*

Das Rustikale Büffet

Suppe

Kartoffelsuppe mit Majoran

Kalt

*Tellersülze vom Eisbein mit Kerbelmayonnaise
Matjesfilet mit Soße nach Hausfrauenart
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemerrettich
Gekochte Rinderbrust mit Gemüsevinaigrette*

Salat

*Eiersalat mit Kochschinken
Berliner Wurstsalat
Kartoffelsalat*

Warm

*Thüringer Rostbratwürstchen,
Weinsauerkraut, Bauernsalat
Kasselerrippenspeer mit Braunbiersoße
Erbsenschoten, Stampfkartoffel mit Speckstippe
Dorschfilet auf Gemüsestroh
Senfschaumsoße, Dillkartoffeln*

*Kleine Wirsingkohlroulade mit Specksoße
Gemüse der Saison, Kartoffelgebäck*

Desserts / Käse

*Bayrischcreme mit Himbeersoße
Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Käse vom Brett mit blauen Weintrauben &
Radieschen*

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

ab 20 Pers. 42.50

*20-40 Personen 2 Warmteile
40-60 Personen 3 Warmteile
60-? Personen 4 Warmteile*

HAUS SANSSOUCCI

Das Buffet „Flensburger Löwe“

Suppe

Havelländer Krebsbrühe mit Dill

Kalt

Sülze vom Tafelspitz mit Kerbelmayonnaise
Stremellachs und Räucherlachs,
Dillsenfcreme und Sahnemeerrettich
Rostbeefröllchen mit Wachtelei
Hähnchenbrust mit Zitronen-Orangen-
Vinaigrette

Salate

Gartensalat
Kartoffel-Gurken-Salat
Römersalat mit krossem Speck &
Walnussdressing

Warm

Kaninchenfilets in Senfschaum, Spitzkohl, Kartoffel-
Sellerie-Püree
Hausgemachter Lammstrudel mit Spinat-
Schafskäse-Füllung
provenzalisches Gemüse und Kartoffelplätzchen
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Gemüsebandnudeln

Desserts und Käse

Cappuccinomousse mit Zartbitterschokolade
Caramelcreme mit Orangenfilets
Topfenstrudel mit Kirschconfit
Käse vom Brett

ab 30 Pers. 46.00

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

20-40 Personen 2 Warmteile
40-60 Personen 3 Warmteile

Das Hochzeits-Buffet

Suppe

Hochzeitsuppe
Klößchen, Gemüse, Eierstich, Eierkuchenstreifen,
Kräuter

Kalt

Parmaschinken mit Honigmelone
Flusskrebsschwänze & Spargelspitzen mit
Cocktailsoße
Gebeizter Lachs & Räucherlachs
Babytomaten & Babymozzarella mit Basilikum
Provenzalisch eingelegtes Gemüse

Salate

Geflügelsalat mit frischer Ananas
Friseesalat mit gebratenem Bacon,
Zitronenvinaigrette
Bunter Salat mit würzigem Dressing

Warm

Schweinefilet mit grünem Pfeffer
Kräuterspätzle, Mandelbrokkoli
gegrilltes Lachsfilet auf Senfschaumsoße,
Blattspinat, Safranreis

Maishähnchen mit Kräuterfüllung
Gemüse vom Markt, Rahmkartoffeln

Desserts und Käse

Crème Brûlée mit Sauerkirsch-Himbeer-Ragout
Pannacotta auf Aprikosenconfit
Mousse au Chocolat
Käse vom Brett

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

20-40 Personen 2 Warmteile zur Wahl
41-60 Personen 3 Warmteile zur Wahl

ab 30 Pers. 48.00

HAUS SANSSOUCCI

Grillbuffet I

Kalt & Salate

Antipasti
Gurkensalat & Krautsalat
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Feldsalat mit gehobeltem Parmesan,
Balsamicodressing
Rustikaler Bauernsalat

Warm

Spieße vom Hühnchen mit Backpflaumen
Hackfleischröllchen
Schweinerückensteaks
Nürnberger Würstchen

Beilagen

Kartoffelsalat mit Mayonnaise
und Kartoffel-Specksalat
Paprika-Zucchini-Reis
Knoblauchbaguette
Grillsoßen

Desserts

Obstsalat
Apfelkuchen

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

Vegetarische Idee

Gemüsespieß mit Koriander-Joghurt-Soße
Süßkartoffeln mit Quark-Ingwer-Creme
Preis auf Anfrage

ab 20 Pers. 43.00

Grillbuffet II

Kalt & Salate

Großer gemischter Salat mit Schafskäse
Rucolasalat mit grünem Spargel
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Feldsalat mit gehobeltem Parmesan mit
Balsamicodressing

Warm

Nackensteaks vom Schwein
Argentinischen Entrecote
Butterfisch mit Zitronenbutter
Lammkoteletts

Beilagen

Kartoffel-Lauch-Gratin
Paprika-Zucchini-Reis
Provencialisches Gemüse
Knoblauchbaguette
Grillsoßen

Desserts

Grießflammerie mit Erdbeeren
Fruchtsalat von exotischen Früchten

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

Vegetarische Idee

Gemüsespieß mit Koriander-Joghurt-Soße
Süßkartoffeln mit Quark-Ingwer-Creme
Preis auf Anfrage

ab 20 Pers. 48.00

HAUS SANSSOUCCI

Grillbuffet III

Kalt & Salate

Antipasti

Rucolasalat mit grünem Spargel
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Feldsalat mit gehobeltem Parmesan
Balsamicodressing

Warm

Babarientenbrust mit Soja-Honig-Marinade
Rosmarinspieß mit Seeteufel & Jacobsmuscheln
mit Aprikosen-Pesto

Nürnberger Rostbratwürstchen

Schaschlik vom Rinderfilet mit Shitakepilzen

Beilagen

Thymiankartoffeln mit Kräuterdip
getrüffeltes Kartoffelsalat (lauwarm)
Gemüse der Saison
Knoblauchbaguette- Grillsoßen

Desserts

Frische Erdbeeren mit Mandelschaum
(Jahreszeit)
Apfeltorte mit Vanilleeis
Mousse au Chocolat

Brot, Baguette, Butter und Kräuterbutter

Vegetarische Idee

Gemüsespieß mit Koriander-Joghurt-Soße
Süßkartoffeln mit Quark-Ingwer-Creme
Preis auf Anfrage

ab 30 Pers. 55.00

Das Galabüffet

Suppe

Essenz vom Kalbsschwanz mit Trüffelbonbons

Kalt

Kanadischer Hummer mit Cocktailsoße
Carpaccio von der Ochsenleide mit Steinpilzöl
und Parmesan
Gänselebermousse mit Sauterngelee
Hirschkalbsrücken Baden-Baden
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfcreme

Salate

Bunte Blattsalate mit Croutons & Dressings
Salat von Krabben & Spargelspitzen

Warm

Kalbsfilet „Wellington“, Minigemüse,
Rahmkartoffeln
Gebratene Rotzungenfilets auf Ragout von
Flusskrebsschwänzen
Brandenburger Landente mit Ahornsirup auf
Wirsing
Kräuternudeln

Desserts / Käse

Geeister Cappuccino
Schokoladenkörnchen mit Minzmousse
Cassissorbet mit Prosecco
Krokantcreme mit Obstfilets

Französische & Italienische Käsespezialitäten
mit Trauben und Salzgebäck

Brot, Brotkonfekt, Baguette, französische
Landbutter

ab 30 Pers. 92.00

HAUS SANSSOUCCI

Büffet Sanssouci

Shrimpsalat in der Avocado

Babarieentenbrust auf Waldorffsalat

Gebeizter Fjordlachs auf Dillsenfrem

Rostbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

*Kalbfleischscheiben mit lauwarmer Pilz-
Kräutervinaigrette*

*Kirschtomatenspieße mit Babymozzarella,
Basilikum*

dazu reichen wir

Butter und Kräuterbutter

eine vielfältige Auswahl von Brot und Baguette

*Frischer Jahreszeitensalat mit würzigen
Dressings*

Bouillon vom Mastochsen mit Kräuterknößchen

*Schweinefiletspitzen in grüner Pfeffersoße
Kartoffelgratin, Mandelbrokkoli*

*Steinbeißerfilet mit Spinat & Käse gratiniert
Tomaten-Zucchinireis*

Europäische Käseboutique mit Trauben

Hausgemachtes Tiramisu

Crème Brûlée mit Waldbeeren

Obstsalat von frischen Früchten

(ab 20 Pers.) 46.00

Büffet Max Liebermann

Roastbeefröllchen mit französischem Salat

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone

*Hausgeräucherter Stremellachs mit
Sahnemeerrettich*

Matjessalat mit Äpfel & Zwiebeln

Gegrillte Scampis auf Kräutersalat

*Geflügelsalat, Gartensalat, Tomaten und
Gurkensalat*

dazu reichen wir

Butter, Bauernbrot, Baguette

Brokkolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln

*Zweierlei von der Hähnchenbrust
mit Kräuterkruste & mit Käsekruste*

Tomaten-Basilikumnudeln & Pfifferlingsnudeln

*Hausgemachter Lammstrudel mit Spinatfüllung
& Lammhaxe mit Rosmarin
verschiedenes Gemüse, Kartoffelgratin*

Käseauswahl mit Trauben

Walnussmousse mit Krokantblättern

Grießflammerie mit Früchten

Beerenkaltschale mit Vanille-Bourbonsoße

(ab 20 Pers.) 46.00

HAUS SANSSOUCCI

Büffet- und Menükombinationen

ab 40 Pers.

Kombination I

am Tisch

Vorspeisenteller Sanssouci

am Tisch

Suppe

am Büffet

warme Gerichte

am Büffet

Dessert & Käse

Büffet- und Menükombinationen

ab 40 Pers.

Kombination II

am Tisch

Vorspeisenvariation mit kleiner Suppe

am Tisch

warmes Zwischengericht oder Salat

am Tisch

warmes Gericht

am Büffet

Dessert und Käse

Büffet- und Menükombinationen

ab 40 Pers.

Kombination III

am Tisch

Salat

am Tisch

Zwischengericht oder Suppe

am Büffet

warme Gerichte

am Büffet

Dessert und Käse

Das Fliegende Büffet

Otto Lilienthal

*Der ideale Begleiter für einen Stehempfang
es werden alle Speisen in Form eines Amuse
gueule serviert*

Suppen

Essenz vom Kalbschwanz

Paprikaschaumsüppchen

Krebsüppchen

kalt

Räucherlachs im Crepemantel mit Creme Fraiche

Schafskäse mit Serranoschinken

Frische Austern

Kalbfleischröllchen mit Thunfischsoße

Matjestatar auf Schwarzbrot

Scampispiß mit Safranmayonnaise

warm

Hähnchenkeulen im Sesammantel

Butterfisch in der Tomaten-Basilikumkruste

Kalbsleber mit Apfel-Zwiebleconfit

Kalbsbäckchen

mit getrüffeltem Sellerie-Kartoffelpüree

Forellenvürstchen mit Dill-Senf

Lachsfilet mit Mark-Kräuterkruste

Lammstielmedaillons mit Pesto

Kaninchenfilet im Speckmantel

Schweinefiletröllchen mit Sauerkrautfüllung

süßes & Käse

Creme Brulee

Sorbet von schwarzen Johannesbeeren

Petits Fours

Vanilleeis im Baumkuchenmantel

Briekäse

Rohmilchkäse

Blauschimmelkäse

Preis auf Anfrage