

FÜR JEDEN ANLASS DAS RICHTIGE

*Partyservice  
und  
Catering*

 **PARTYSERVICE**  
**Kanne**





# KANNE PARTYSERVICE & CATERING

## Wir machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Genuss.

Unser Partyservice liefert für jede Veranstaltung die passenden Köstlichkeiten. Ob Betriebsfeiern, Familienfeiern oder Hochzeiten – mit unserem Angebot liegen Sie immer richtig.

Dabei spielt die Größe Ihrer Veranstaltung keine Rolle für uns. Sie planen eine Geburtstagsfeier im kleinen Rahmen oder eine Hochzeit mit 150 Gästen – wir sind der Partyservice, der zu jedem Anlass Ihre Gäste bestmöglich bewirbt.

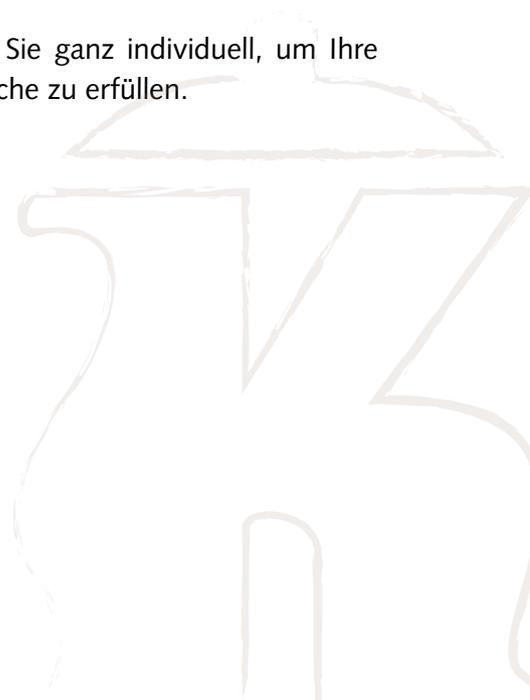
Gerne richten wir auch Ihr Firmenevent aus. In unserem Partyservice-Katalog finden Sie eine Auswahl an Anregungen. Haben Sie spezielle Wünsche oder möchten Sie Ihre Feier als Komplett-Arrangement vergeben? Sprechen Sie uns einfach an und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, zugeschnitten auf Ihre persönlichen Vorstellungen und Wünsche.

Seit über 100 Jahren stehen Produkte von Kanne für Qualität, faire Preise und natürliche Ernährung.

Unsere gesamte Aufmerksamkeit richtet sich auf Sie als zufriedenen Kunden und so ist es unser stetes Bemühen, Ihnen in allen Bereichen ein kompetenter und professioneller Partner zu sein. Natürlich arbeiten wir auch in unserer Küche und unserem Partyservice nach unserem Kanne Reinheitsgebot und so versteht es sich von selbst, dass wir nur mit natürlichen und ausgewählten Zutaten arbeiten.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell, um Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

*Ihre Familie Kanne*



# KLEINIGKEITEN FÜR IHREN EMPFANG

## Unsere Minis

*ab 30 Stück je Sorte*

### Blätterteigtaschen

gefüllt mit würzigem Hackfleisch  
oder mit Spinat (vegetarisch)

pro Stück **1,20€**

### Käsespieß

pro Stück **1,40€**

### Gemüsequiche

pro Stück **1,75€**

### Wraps

verschiedene Sorten

pro Stück **2,10€**

### Herzhafte Käsefours

Brandteig mit verschiedenen Frischkäsefüllungen,  
liebevoll ausgarniert und auf Platten angerichtet

pro Stück **1,30€**

## Canapés Deluxe

*ab 5 Personen (5 Teile pro Person)*

in verschiedenen Variationen mit Käse, Salami,  
Putenbrust, Rohschinken oder gekochtem  
Schinken, liebevoll garniert und auf Platten  
angerichtet

pro Person **9,80€**

## Canapés Exclusive

*ab 5 Personen (5 Teile pro Person)*

belegt und liebevoll angerichtet mit Räucher-  
lachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Garnelen-  
cocktail, Roastbeefröllchen mit Spargel und  
marinierten Schweinfilet-Tranchen, Serrano-  
schinken und rosa gebratener Entenbrust

pro Person **14,10€**

## Handschnittchen

*ab 5 Personen (5 Hälften pro Person)*

belegt und reichlich garniert mit Käse,  
Camembert, Rohschinken und gekochtem  
Schinken, Salami, Putenbrust, Kasseler  
und Räucherlachs

pro Person **8,25€**

# FÜR IHR KALTES BUFFET

als Vorspeise oder Hauptgericht

## Partyplatte „Cappenberg“

*ab 6 Personen*

eine gefüllte Ananas mit Krabben- oder Geflügelcocktail, Räucherlachs mit Kaviar auf Gurke, Poulardenbrust mit Waldorfsalat auf Orange, Schweinelendchen auf Ananas mit Mangochutney und Rinderfilet auf Gurke mit Spargel

pro Person **16,50€**

## Rustikale Westfälische Platte

*ab 6 Personen (5 Teile pro Person)*

panierte Party-Schnitzel, kleine Mettendchen frisch aus dem Rauch, Putenschnitzel im Mandelmantel, Party-Frikadellen und Hähnchenschenkel auf Silberplatten oder Spiegeln liebevoll angerichtet

pro Person **10,95€**

## Rustikales Frikadellenbrett

*ab 6 Personen (5 Teile pro Person)*

Party-Frikadellen, Senf und Ketchup, liebevoll auf Platten angerichtet

pro Person **7,60€**

## Mettendchenkorb

*ab 6 Personen (5 Teile pro Person)*

Mini-Pfefferbeißer, Senf und Ketchup, liebevoll auf Platten angerichtet

pro Person **7,80€**

*Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Platten zusammen!*

## EDELFISCHPLATTEN

### Edelfischplatte „Bornholm“

ab 6 Personen

Räucherlachs an Honig-Senfsoße, Pfeffermakrelenfilets, Forellenfilet mit Meerrettichsahne und Matjesröllchen mit Zwiebelringen auf Apfelscheiben

pro Person **9,40€**

### Edelfischplatte „Grönland“

ab 6 Personen

hausgebeizter Graved Lachs, Räucherlachs an Honig-Senfsoße, Grönlandshrimps an Cocktailsoße, Stremellachsfilets und Forellenfilets mit Meerrettichsahne

pro Person **11,60€**

### Edelfischplatte „Exklusiv“

ab 16 Personen

ein ganzer, frisch pochierter norwegischer Lachs, liebevoll auf einem Spiegel angerichtet, dazu hausgebeizter Graved Lachs, Räucherlachs an Honig-Senfsoße und Riesengarnelen in Kräutermarinade

pro Person **16,20€**

## ITALIENISCHE VORSPEISEN

### Italienische Vorspeisenplatte

ab 12 Personen

ingelegtes, gegrilltes Gemüse, eingelegte Oliven, Balsamico-Schalotten, Tomaten mit Mozzarella und eingelegte Champignons

pro Person **6,20€**

### Italienische Vorspeisenplatte „Exklusiv“

ab 12 Personen

ingelegtes, gegrilltes Gemüse, eingelegte Oliven, Tomaten mit Mozzarella, Parmaschinken, Vitello Tonnato, gefüllte Champignons, Balsamico-Schalotten und Gambas

pro Person **12,50€**



# VORSPEISEN

ab 10 Personen

**Schinkenröllchen**  
gefüllt mit Spargel

pro Person **1,85€**

**Krabbencocktail**  
im Glas

pro Person **5,30€**

**Tomate mit Mozzarella**  
mit frischem Basilikum  
und Balsamicodressing

pro Person **3,45€**

**Vitello Tonnato**  
Kalbfleisch mit Thunfischsoße

pro Person **4,80€**

**Melonenschiffchen**  
mit Serranoschinken

pro Person **4,70€**





# SALATVARIATIONEN

ab 8 Personen

## Unsere Salate

- Tomatensalat
- Rote-Bete-Salat
- Reissalat
- Nudelsalat
- Couscoussalat
- Klassischer Kartoffelsalat
- Bayrischer Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Krautsalat
- Amerikanischer Krautsalat
- Bohnensalat
- Waldorfsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Gurkensalat mit Sahnesoße
- Kopfsalat mit süß-saurer Sahnesoße

*Zu allen Salaten liefern wir Ihnen französisches Baguette (je 4 Personen ein Baguette).*



je Salat und pro Person **3,20€**

## Gemischte Salatplatte der Saison

mit zwei verschiedenen Dressings

pro Person **3,20€**

## Geflügelsalat

pro Person **4,50€**

## Unsere Dressings

Hausdressing, Joghurtdressing, Cocktaildressing, Balsamicodressing.

# AUS DEM SUPPENTOPF

ab 10 Personen

## Fruchtige Tomatencremesuppe

mit Sahnetupferl

pro Person **2,30 €** als Hauptspeise **3,40 €**

## Feine Champignoncremesuppe

mit frischen Champignons

pro Person **2,95 €** als Hauptspeise **4,35 €**

## Feine Spargelcremesuppe (saisonal)

mit frischem Spargel

pro Person **3,10 €** als Hauptspeise **4,65 €**

## Kräftige Hühnersuppe

mit Einlage

pro Person **3,10 €** als Hauptspeise **4,65 €**

## Rinderkraftbrühe

mit Einlage

pro Person **3,10 €** als Hauptspeise **4,65 €**

## Cremige westfälische Kartoffelsuppe

mit Rauchfleischeinlage

pro Person **3,10 €** als Hauptspeise **4,65 €**

## Herzhafte Erbsensuppe

mit Wursteinlage

als Hauptspeise **4,35 €**

## Herzhafte ungarische Gulaschsuppe

mit Paprikastreifen

pro Person **3,25 €** als Hauptspeise **4,85 €**

## Pikante Käse-Lauchsuppe

mit Gehacktem

pro Person **3,10 €** als Hauptspeise **4,65 €**

## Feine Steinpilz-Rahmsuppe

pro Person **3,65 €** als Hauptspeise **5,50 €**

## Mexikanisches Chili con Carne

mit Rindergehacktem oder vegetarisch

als Hauptspeise **5,80 €**

## Cappenberger Filetsuppe

Schweinefiletwürfel mit Sahne, Frischkäse, Kräutern, Champignons und Zwiebeln

pro Person **4,40 €** als Hauptspeise **6,60 €**

*Eine Portion pro Person entspricht 330ml, bei Suppen als Hauptspeise 500ml.*

*Zu allen Suppen liefern wir Ihnen französisches Baguette (je 4 Personen ein Baguette).*



# SPEZIALITÄTEN AUS BACKOFEN UND PFANNE

ab 10 Personen

## Gefüllter Schweinenackenbraten

ein saftiges Stück vom Schwein, mit verschiedenen Füllungen wie z. B. Zwiebeln, Brokkoli und Käse, Backpflaumen oder Puztamett in einer feinen Bratensoße

pro Person **7,20€**

## Zwiebel-Sahnesteaks

*(2 Stück pro Person)*

magere Steaks vom Schweinerücken in einer feinen Zwiebel-Rahmsoße mit Käse gratiniert

pro Person **7,60€**

## Zarte Mini-Schweinshaxen

*(2 Haxen pro Person)*

mit Sauerkraut oder Krautsalat

pro Person **8,70€**

## Saftiger Schinkenkrustenbraten

am Stück oder aufgeschnitten mit einer alt-deutschen Biersoße, dazu Ananas-Sauerkraut oder Krautsalat

pro Person **9,35€**

## Schweinelendchen „Madagaskar“

zarte Medaillons vom Schweinefilet in einer Pfeffer-Paprikasoße

pro Person **11,50€**

## Schweinelendchen Försterin

zarte Medaillons vom Schweinefilet in einer Waldpilz-Rahmsoße

pro Person **11,50€**

## Große Schnitzelparade

*(2 Schnitzel pro Person)*

wahlweise vom Schwein oder von der Pute, dazu nach Wunsch Champignon-Rahmsoße, Puzta-soße, Pfefferrahmsoße oder Zwiebelrahmsoße

pro Person **7,50€**

## Schnitzel Hawaii

wahlweise vom Schwein oder von der Pute, gefüllt mit Kochschinken, Ananas, Spargel, überbacken mit herzhaftem Käse, dazu Sauce Hollandaise

pro Person **7,85€**

**Spare Ribs**

nach Art des Chefs, in einer leckeren Marinade,  
dazu Krautsalat und französisches Baguette

pro Person **7,50 €**

**Herzhafte Schlemmerpfanne „Exotisch“**

zartes Schweinefleisch mit Früchten und  
Paprikastreifen

pro Person **7,50 €**

**Schweinefilet „Brüsseler Art“**

mit Blattspinat, Champignons,  
Sauce Hollandaise und Pfeffersoße

pro Person **11,80 €**

**Schweinefilet „Düsseldorfer Art“**

unter einem Kartoffel-Wirsingmantel,  
dazu Pfeffer-Cognacsoße

pro Person **11,80 €**

**Fleischspieß „Küchenmeister“**

kleine Schweinesteaks am Spieß mit Paprika,  
Zwiebeln und Chilisahnesoße

pro Person **11,80 €**

**Geschnetzeltes Züricher Art**

Geschnetzeltes vom Schwein in einer  
Champignon-Zwiebel-Rahmsoße

pro Person **8,70 €**



# GEFLÜGEL

ab 10 Personen

## Hähnchenbrustfilet „Mailänder Art“

mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella überbacken

pro Person **8,70 €**

## Pikantes Hähnchenfilet

von der Hähnchenbrust in Paprika-Rahmsoße

pro Person **8,60 €**

## Chicken Wings

nach Art des Chefs, in einer leckeren Marinade, dazu Krautsalat und französisches Baguette

pro Person **7,50 €**

## Pute „Bombay“

Geschnetzeltes von der Putenbrust in fruchtiger Curry-Rahmsoße

pro Person **7,65 €**

## Putenbrust „Bernadette“

mit Früchten, Preiselbeeren und Brikäse überbacken

pro Person **9,10 €**

## Zarte Entenkeule

mit Portwein- oder Orangensoße

pro Person **9,50 €**

## Gänsebraten-Essen

*ab 5 Personen*

knusprig gebratene ganze Gans, gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu fruchtige Orangensauce oder Bratensauce, Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

Zusätzlich wählen Sie Ihr Wunschdessert aus unserem vielfältigen Angebot.

pro Person **24,90 €**



# FEINES VOM RIND

ab 10 Personen

## Zarte Rinderrouladen

*(2 Rouladen pro Person)*

gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Speck oder wahlweise mit Mett in einer feinen Rouladensoße

pro Person **10,60€**

## Rheinischer Sauerbraten

zartes Rindfleisch, traditionell zubereitet in einer feinen Sauerbratensoße

pro Person **10,70€**

## Saftiger Rinderschmorbraten

in vollmundiger Burgunder-Rotweinsoße

pro Person **10,70€**

## Westfälischer Tafelspitz

ein feines Stück vom Rind  
in einer pikanten Meerrettichsoße

pro Person **10,90€**

## Rinderfilet „Wellington“

Rinderfilet mit pikanter Kräuterfarce im Blätterteigmantel gebacken mit einer Champignon-Zwiebelsoße oder Sauce Béarnaise

pro Person **19,80€**

## Roastbeef

am Stück, innen rosa, dazu Rosmarinsoße, Burgundersoße oder Sauce Béarnaise

pro Person **16,40€**

## Ungarisches Rindergulasch

zartes mageres Rindfleisch  
mit Paprika und Zwiebeln

pro Person **9,50€**

## Westfälischer Pfefferpotthast

traditionell zubereitet, dazu Salzkartoffeln und Gewürzgurke oder Rote-Bete-Salat

pro Person **9,50€**

## Rinderfilet „Stroganoff“

Rinderfiletstreifen in einer pikanten Senf-Sahne-Estragonsoße mit Zwiebeln, Gurkenstreifen und Champignons

pro Person **13,75€**

# FISCHGERICHTE

ab 10 Personen

## Lachssteak an Honig-Senfsoße

saftig gedünstete Lachssteaks  
auf Kartoffelscheiben dazu Honig-Senfsoße

pro Person **9,60€**

## Rotbarschfilet

paniert mit Semmelbröseln, dazu Senf-Dillsoße

pro Person **9,60€**

## Zanderfilet auf Spitzkohl

zarte Zanderfilets auf delikatem Rahmspitzkohl

pro Person **14,20€**

# WILD UND LAMM

ab 10 Personen

## Lammpfanne „Provencial“

saftiges Lammfleisch aus der Keule  
in einer Kräuter-Zwiebel-Paprikasoße

pro Person **10,90€**

## Pikantes Hirschragout „Waidmanns Heil“

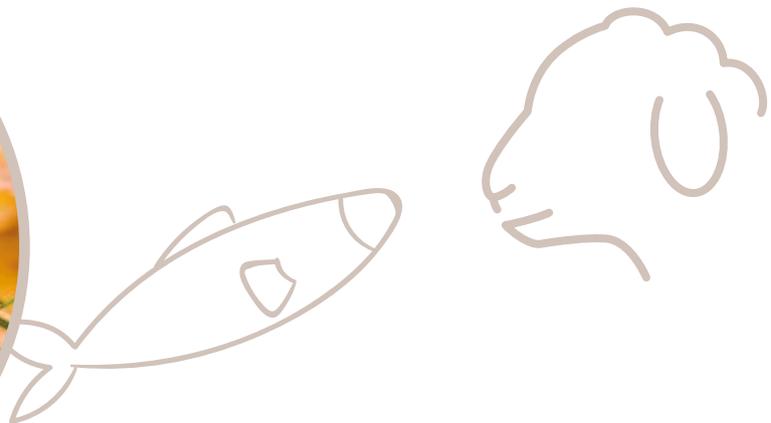
mit gemischten Waldpilzen  
und Preiselbeeren an Rahmsoße

pro Person **11,20€**

## Wildschweinkeule „Wilddieb“

mit Apfelspalten, Sauerkirschen  
in Rotweinsahnesoße

pro Person **12,95€**



# KRÄFTIG-DEFTIG

ab 10 Personen

## Grünkohl „bürgerlich“

mit Mettwurststückchen und Kartoffeln  
durcheinander

pro Person **7,60 €**

## Grünkohl

mit Kasseler und Mettwurst, dazu wahlweise  
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

pro Person **10,90 €**

## Currywurstpfanne

mit einem französischen Baguette je 4 Personen

pro Person **5,30 €**

## Schaschliktopf

mit einem französischen Baguette je 4 Personen

pro Person **5,90 €**

## Deftiger Leberkäse

mit Schmorzwiebeln

pro Person **6,40 €**



# NUDELN UND VEGETARISCHES

ab 6 Personen

## Nudeln „Napoli“

Nudeln in hausgemachter Tomatensauce mit Cocktailtomaten und frischen Kräutern

pro Person **4,95 €**

## Käse-Tortellini-Auflauf

in Sahnesoße mit Champignons und Käse gratiniert

pro Person **6,50 €**

## Herzhafte Lasagne „Bolognese“

mit Hackfleisch und Bolognesesoße

pro Person **6,50 €**

## Lasagne Spinat und Gorgonzola

pikante Lasagne mit Spinat und Gorgonzolasoße

pro Person **6,50 €**

## Asiatische Nudelpfanne

vegetarisch, mit knackigem Chinagemüse

pro Person **6,55 €**

mit knackigem Chinagemüse und Geflügelstreifen in Sojasoße

pro Person **7,65 €**

## Lachs-Lasagne „Pedro“

mit frischem Lachs und Blattspinat in einer Gorgonzolasoße mit Käse überbacken

pro Person **8,25 €**

## Gemüseauflauf „Gärtnerin“

Gemüse der Saison auf Kartoffelscheiben, Käsesahnesoße und Goudakäse überbacken

pro Person **6,55 €**

## Vegetarischer Gemüseauflauf

gemischtes Gemüse der Saison in Bechamelsoße mit Käse gratiniert

pro Person **6,55 €**



# BEILAGEN

ab 8 Personen

## Gemüseplatten

- Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Italienische Gemüseplatte

je Platte pro Person **3,40€**

## Gemüse

Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren, Mandelbrokkoli, Rahmwirsing, Ratatouille, Rosenkohl mit Speck, Sauerkraut, Schwarzwurzeln in Béchamelseße

pro Person **2,45€**

Prinzessböhnchen im Speckmantel, frische Champignons in Rahmsoße

pro Person **3,40€**

## Saisonales Gemüse

Spargel, frische Pfifferlinge natur oder in Rahm

Preis nach Absprache

## Nudeln, Reis und Kartoffeln

Salzkartoffeln, Pennenudeln, Reis, Butterspätzle

pro Person **2,15€**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelpüree

pro Person **2,60€**

Kartoffelgratin, Wildreis

pro Person **2,75€**

Hausgemachte Kartoffelklöße

pro Person **2,85€**

## Brot- und Brötchenkorb

*(ab 15 Personen)*

frisch für Sie gebacken, mit verschiedenen Sorten Partybrötchen, Baguette und Ciabatta

pro Person **1,25€**

## Butter, Tomatenbutter oder Kräuterbutter

pro Person **1,20€**

# DESSERTS

ab 8 Personen

## Mascarpone

mit Waldbeeren oder Himbeeren

## Frischer Obstsalat

mit Vanillesoße oder Schlagsahne

## Mandarinencreme

## Herrencreme

mit Schokostückchen

## Schoko-Rumcreme

## Gezuckerte Erdbeeren (saisonal)

dazu Vanillesoße

## Quarkspeise

mit Obst

## Rote Grütze

mit Vanillesoße

## Erdbeer-Sahnecreme

*Einige unserer Desserts enthalten Alkohol.  
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne auch  
Varianten ohne Alkohol an.*

## Schokoladenpudding

mit Vanillesoße

## Mousse au chocolat

## Panna cotta

mit Beeren der Saison

je Dessert und pro Person **2,50 €**

Alle Desserts können wir Ihnen auch in kleinen  
Dessertgläsern liefern.

2 Stück pro Person **2,95 €**



# KÄSESPEZIALITÄTEN

ab 10 Personen

## Internationales Käsebrett Gouda und Brie

Gouda- und Briespezialitäten liebevoll auf einem Holzbrett angerichtet und mit Weintrauben dekoriert

pro Person **3,65 €**

## Internationales Käsebrett

verschiedene internationale Edelkäsespezialitäten, angerichtet auf einem Holzbrett und mit Früchten reichhaltig verziert

pro Person **4,60 €**



# PETIT FOURS

ab 30 Stück

## Bezaubernde Fours

in verschiedenen Varianten, liebevoll verziert, auf Spiegeln angerichtet und nach Ihren persönlichen Wünschen zusammengestellt

pro Stück **1,95 €**



# KLEINE KUCHENSTÜCKCHEN

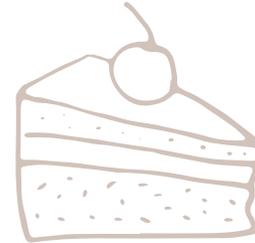
ab 10 Stück

## Zum Beispiel:

Bienenstich, Apfelkuchen, Donauwellen,  
Kirschkuchen und viele mehr, dekoriert und  
angerichtet auf Platten

*(ein kleines Kuchenstück entspricht einem halben  
normalen Stück Kuchen)*

pro Stück **1,05 €**



# HOCHZEITSTORTEN UND TORTEN

Vom Klassiker bis zu Sonderwünschen  
bieten wir Ihnen eine große Auswahl  
an Kuchen, Torten oder feinsten Petit  
Fours.

Unsere Konditoren zaubern Ihnen,  
ganz nach Ihren Wünschen, passend  
zusammengestellte Arrangements.





# ARRANGEMENTS

## Arrangements

Wir bieten Ihnen selbstverständlich auch Komplettarrangements an. Sie feiern eine Grillparty im eigenen Garten, haben für Ihr Firmenevent einen Saal gemietet, möchten eine unvergessliche Hochzeit feiern oder einfach nur Freunde und Familie kulinarisch verwöhnen? Wir übernehmen für Sie gerne auf Wunsch die Planung und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Getränke, passendes Geschirr, Besteck, Gläser und alles, was Sie für ein schönes Fest benötigen, stellen wir Ihnen nach Bedarf zur Verfügung.

Livecooking, Barbecue oder wenn Sie sich einfach nur um Ihre Gäste kümmern möchten – unser geschultes Fachpersonal bewirbt Sie freundlich und professionell und wird Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Anlieferung und Abholung

Unsere warmen Speisen werden in Warmhalte-rechos geliefert. Die Rechos werden mit Sicherheitsbrennpaste beheizt, beiliegend ist immer eine Ersatzbrennpaste.

Die Anlieferung ist ab einem Warenwert von 150,00€ im Raum Lünen von Montag bis Samstag kostenlos.

An Sonn- und Feiertagen erheben wir eine Anlieferungspauschale von 20,00€.

Natürlich besteht auch die Möglichkeit der Selbst-abholung von unserem Betriebsgelände, Im Geist-winkel 40 in Lünen.

## Rückgabe

Wir bitten Sie die Rechos innerhalb von zwei Werktagen gespült zu uns zurückzubringen. Falls Sie keine Möglichkeit haben die Rechos zu spülen, sprechen Sie uns einfach an und wir übernehmen das für Sie. Aufpreis nach Absprache.

## Preise und Leistungen

Alle Preise sind Partyservicepreise ohne Service, Geschirr und sonstigen Leistungen inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

Preise für Service, Geschirr und sonstige Leistungen entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Preisliste für Catering und Eventservice.

Für eine Bestellung oder ein unverbindliches Beratungsgespräch sind wir jederzeit für Sie da. Sie erreichen uns unter der nachstehenden Telefonnummer.

## Bäckerei Kanne GmbH & Co. KG

Im Geistwinkel 40 · 44534 Lünen

Telefon: (0 23 06) 75 66 00

Telefax: (0 23 06) 5 20 33

[www.partyservice-kanne.de](http://www.partyservice-kanne.de)

[info@baeckerei-kanne.de](mailto:info@baeckerei-kanne.de)



NACHHALTIG. NATÜRLICH. REGIONAL.



 **PARTYSERVICE**  
**Kanne**

[www.partyservice-kanne.de](http://www.partyservice-kanne.de)

Stand: 01. November 2021