



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG



# Menue- und Buffetempfehlungen 2018

**Sheraton Carlton Nürnberg**

Eilgütstraße 15 · 90443 Nürnberg

Telefon 0911 2003-0 · Fax 0911 2003-111

[www.carlton-nuernberg.de](http://www.carlton-nuernberg.de)

[info@carlton-nuernberg.de](mailto:info@carlton-nuernberg.de)



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Allgemeine Hinweise, Geschäftsbedingungen

### VEREHRTER KUNDE, LIEBER GAST,

unser Küchenchef Karl Wagner hat mit seinem Team eine Reihe von Menues für Sie zusammengestellt, die unserem fränkischen aber auch internationalem Geschmack entsprechen. Gleichzeitig orientieren wir uns an geschäftlichen, festlichen oder zwanglosen ländlichen Anlässen.

Für Ihre Betreuung sind Christian Schreg und Victoria Pabst mit unserem Service-Team verantwortlich. Wir werden Ihnen den verantwortlichen Servicemitarbeiter zu Beginn Ihrer Veranstaltung gerne vorstellen. Bitte wenden Sie sich bei eventuellen Fragen grundsätzlich an diesen Mitarbeiter.

Unsere Damen in der Bankettabteilung, Bianca Hofbeck (Tel. 0911 2003-806) und Franziska Schrogl (Tel. 0911 2003-846) helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung und der Detailabsprache.

Geschlossene Menues oder Buffets erfordern eine personenzahlmäßige Festlegung – bis 48 Stunden vor der Veranstaltung. Die uns verbindlich genannte Personenzahl ist dann Berechnungsgrundlage.

**Übliche Servicezeiträume** für Speisen: mittags 12.00 – 14.30 h, abends 18.00 – 22.00 h.

**Tanzflächen:** soweit unsere Banketträume mit Teppichböden ausgestattet sind, kann eine Parkett-Tanzfläche aufgelegt werden. Der Quadratmeterpreis inklusive Auf- und Abbau liegt bei € 5,-.

Je nach Raum empfehlen sich 15 – 36 m<sup>2</sup>.

**Blumenschmuck:** gerne über eine unserer Hausgärtnereien, Berechnung lt. Angebot.

**Bereitstellungskosten** je nach Veranstaltungsvolumen und Dauer lt. Angebot.

**Nachtzuschläge?** ja, es gibt sie, nicht nur bei Installateuren und Heizungstechnikern, inzwischen, **gerechterweise**, auch in der Gastronomie, wenn auch nur in bescheidenem Umfang. Dies gilt für unsere Gäste und Kunden zunächst für Veranstaltungen, die über 22.00 Uhr hinaus dauern. Wir berechnen derzeit für jeweils 20 Personen einen Mitarbeiter mit € 45,- pro Mitarbeiterstunde. Bitte sprechen Sie mit uns über dieses vielleicht noch nicht vertraute Thema. Wir erläutern es gerne und geben Ihnen einen exakten Kostenvoranschlag.

**Stornierungen** von fest vereinbarten gastronomischen Veranstaltungen berechnen wir abzüglich 40% Eigensparnis; dies ist ein rechtlich üblicher und anerkannter Satz. Voraussetzung ist eine Stornierung mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn; auf spätere Stornierungen werden nur 20% der Auftragssumme vergütet.

Herzlichst, Ihr

### INHALTSVERZEICHNIS

Tagungsmenues, leichte Mittag- und Abendessen	3
Menues für den Mittag- und Abendtisch	4
Fränkisches Buffet	5
Kuchen und Desserts	5
Italienisches Buffet	6
Klassisches Buffet	7
Festtagsbrunch	8
Lunchbuffets	9
Stehimbisse	10
Tagungspauschalen	11
Tagungs- und Nachtvespern	11
Auszug aus unserem Getränkeangebot	12

Die Endpreise beinhalten Service und Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die bestellte Anzahl der Gedecke als Festbestellung gilt. Sprechen Sie uns an bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Carlton KG Nürnberg · Eilgutstr. 15 · 90443 Nürnberg · Tel. 0049 911 2003-0 · Fax 0049 911 2003-115 · www.carlton-nuernberg.de · info@carlton-nuernberg.de



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Tagungsmenues und leichte Mittag- und Abendessen

<b>Gedeck 1</b>	Karotten-Orangenschamsuppe	€ 7,50	
	Poulardenbrust an Paprikaschaum, Gemüsebouquet und Rigatoni	€ 19,50	<b>€ 27,-</b>
<hr/>			
<b>Gedeck 2</b>	Sellerierahmsuppe mit Weißbrotwürfeln	€ 6,50	
	Fränkischer Krustenbraten mit Bayrischkraut und „rohen“ Kartoffelklößen	€ 13,50	
	Apfelküchle mit Vanilleeis und Früchtefilets (bis maximal 50 Personen)	€ 7,50	<b>€ 27,50</b>
<hr/>			
<b>Gedeck 3</b>	Kraftbrühe mit Gemüserauten	€ 6,-	
	Zanderfilet in Silvanersauce mit Kräutern, Blattspinat und Patnareis	€ 19,50	
	Joghurtcrème mit Früchten und Schokoladeneis	€ 8,-	<b>€ 33,50</b>
<hr/>			
<b>Gedeck 4</b>	Geräucherter Nordsee-Heilbutt mit Apfelmeerrettich an Salatbouquet	€ 14,-	
	Gurkenrahmsuppe mit Kräuterklößchen	€ 7,-	
	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Broccoliröschen und hausgemachte Spätzle	€ 24,-	
	Limetten-Tarte mit Mangosauce und Vanilleeis	€ 8,50	<b>€ 53,50</b>



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Menues für den Mittags- und Abendtisch

<b>Gedeck 5</b>	Italienischer Vorspeisenteller (marinierte gegrillte Gemüse, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Riesengarnele, Oliven)	€ 13,-	
	Minestrone di verdura	€ 7,50	
	Kalbsrücken unter der Kräuterkruste an kräftigem Rotweinjus, Kohlrabikörbchen und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50	
	Panna Cotta an Himbeermark mit Kiwispalten	€ 8,-	<b>€ 55,-</b>
	<hr/>		
<b>Gedeck 6</b>	Variation von Lachs und Seeteufel, Rapunzelsalat	€ 14,-	
	Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€ 7,50	
	Roastbeef vom Charolais Rind in der Salzkruste gebraten, mit Sauce Béarnaise, Prinzessbohnen und Brühkartoffeln	€ 26,-	
	Schokoladenmus mit Vanilleeis auf Cassisspiegel, Früchtefilets	€ 8,50	<b>€ 56,-</b>
	<hr/>		
<b>Gedeck 7</b>	Variation von Riesengarnelen und Seeteufel an Salatbouquet	€ 14,50	
	Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsestroh	€ 8,-	
	Kalbsfilet mit Gänseleberparfait gefüllt, auf kräftiger Barolosauce, Zucchini Schiffchen und römischen Nocken	€ 28,50	
	Mangomousse mit Früchten und Passionsfruchtsorbet	€ 8,50	<b>€ 59,50</b>
	<hr/>		
<b>Gedeck 8</b>	Mosaik von Meeresfrüchten „St. Maló“: Seeteufel-Medaillon, Graved Lachs und Riesengarnele	€ 15,50	
	Wachtelconsommé mit Trüffelklößchen	€ 8,50	
	Seezungenröllchen an Safranschaum mit Sepianudeln	€ 15,-	
	Ochsenlende am Stück gebraten, Brunello-Jus, Bohnenbouquet und Kartoffelgratin	€ 27,-	
	Apfeltarte mit Vanillesauce, Dattelfilets	€ 8,50	<b>€ 74,50</b>
	<hr/>		



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Fränkisches Buffet „Schloss Weißenstein“

### KALTE UND WARME SPEZIALITÄTEN AUS FRANKEN

ab 40 Personen, pro Person € 39,50

#### Sellerierahmsuppe mit geröstetem Weißbrot

(die Suppe wird in der Regel serviert)

##### kalt:

Hausgeräuchertes Forellenfilet  
Tafelspitzsülze mit Radieschen-Vinaigrette  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Nürnberger Wurstsalat („Gwerch“)

##### dazu finden Sie:

Krautsalat mit Speck – Kartoffelsalat  
Gurkensalat in Dillrahm – Tomatensalat  
Bayerisches Käsebrett mit Obaztn', Allgäuer Bergkäse,  
Rettich und Radieschen  
Laugen- und Vollkornsemmeln

##### warm:

Zanderklößchen in Dillsauce mit Reis  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Kleine Krautwickel im Jus  
Saftige Bauernente mit Rotkohl  
Knoblauchsländer Gemüsegratin

##### Dessert:

Nuss-Nougat-Eisparfait  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bayrisch Krem mit Himbeermark  
Schokoladenmus mit Johannisbeermark

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.

## Zum Nachtsch

### DESSERTBUFFET „ZUM ZUCKERBÄCKER“

ab 30 Personen, pro Person € 15,-

Nuss-Nougat-Halbgefrorenes  
Tiramisu (Mascarpone-Biskuit)  
Schokoladenmus mit Aprikosensauce  
Panna Cotta mit Himbeermark und Schokoladensauce

Exotische Früchteplatte „Hesperiden“  
Bayrisch Krem mit Cassismark  
Brandteigkrapfen „Profiterole“  
Crème Brulée

#### Sonstiges

Gefülltes Plundergebäck	€ 3,50
Petits Fours	€ 4,50



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Italienisches Buffet „Emilia“

### „FREDDO E CALDO“ – MIT DESSERTBUFFET

ab 50 Personen, pro Person € 44,50

#### minestrone di verdura

Gemüsesuppe (wird gerne serviert)

#### kalt:

scampi marinati  
marinierte Garnelen  
antipasto di verdura  
mariniertes Gemüse  
vitello tonnato  
Kalbfleisch in Thunfischsauce  
prosciutto di Parma  
Melone mit Parmaschinken  
rucola e radicchio  
Rucola- und Radicchiosalat  
insalata caprese  
Mozzarella-Käse mit Tomatenscheiben

#### Dessertbuffet:

cassata con amarena  
Cassata mit Amarenakirschen  
insalata di frutta fresca  
Salat von frischen Früchten  
panna cotta  
Vanille-Sahnepudding  
tiramisu  
Mascarpone-Bisquit

#### warm:

tortelloni verdi  
Nudelringe mit Frischkäse gefüllt  
Piccata di tacchino con succo di pomodori  
Piccata vom Truthahn mit Tomatensauce  
lasagne bolognese  
Nudelauflauf mit Hackfleisch  
tagliardi con porcini  
breite Nudeln mit Steinpilzen  
seppie alla griglia  
Tintenfische vom Grill  
saltimbocca alla romana, patate al rosmarino  
Kalbschnitzel in Salbei mit Rosmarinkartoffeln  
ossobuco con gnocchi  
Kalbshaxenscheiben mit Maisnocken  
taleggio e gorgonzola  
Taleggio und Gorgonzola vom Brett  
Ciabattabrot

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Klassisches Buffet „Kronprinz“

### FEINE KLASSIKER – KALT UND WARM FÜR SIE ZUBEREITET

ab 40 Personen, pro Person € 59,50

#### Servierte klare Ochsenschwanzsuppe

##### **kalt:**

Norwegischer Wildlachs mit Kräutersauce  
Mild geräucherter Fjord Lachs, Sahnemeerrettich  
Marinierte Garnelen  
Roastbeef Gärtnerin Art  
Rehrücken „Baden Baden“  
Medaillons vom Kanadischen Hummer  
Sushivariationen mit Ingwer und Wasabi  
Geflügelsalat „Madras“  
Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Sauce Remoulade – Sauce Cumberland – Sauce Verte  
Baguette-Brötchen, Roggenbrot und Laugenstangen

##### **Dessert:**

Eisplatte „Cadore“  
Rote Grütze mit Honigsahne  
Tiramisu – Mascarpone-Bisquit  
Schokoladenmus mit Orangenfilets  
Exotische Früchteplatte „Macondo“  
Auswahl von Käsespezialitäten unserer Nachbarländer

##### **warm:**

Tagliardi mit Steinpilzen  
Seezungenröllchen mit Lachsmus gefüllt, Patnareis  
Ente in Orangensauce, Mandelbällchen  
Rinderfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise  
und Kartoffelgratin  
Hirschmedaillons, Preiselbeerschaum und Spätzle

##### **dazu finden Sie:**

sautierte Zucchini, Karotten und Fenchel

Kleine saisonbedingte Änderungen dürfen wir uns vorbehalten.



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Der Festtagsbrunch

ab 30 Personen für Ihre Familienfeste im separaten Raum

Servicezeitraum 11.30 – 14.30 Uhr

Preis pro Person € 39,50, Kinder bis zu 3 Jahren frei, von 4 – 12 Jahren € 18,-

Unsere Räume und natürlich unser Service stehen für Ihren privaten Brunch für drei Stunden zur Verfügung. Mineralwasser, Kaffee, Tee und Fruchtsaft ist in diesem Preis enthalten. Wir bieten ein jahreszeitlich orientiertes Lunchbuffet mit kalten Fisch- und Fleischvorspeisen, Salaten und auf Wunsch vegetarischen Vorspeisen. Am Buffet für den Hauptgang finden Sie zum Beispiel unseren fränkischen Schweinebraten ebenso wie feines Geflügel, italienische Nudeln und frisches Gemüse. Das Dessert überrascht Sie mit Halbgefrorenem, Schokoladenmus, frischem Fruchtsalat und anderen süßen Sachen.

Verlängerungsstunde € 10,- pro Person

### UNSER VORSCHLAG: LUNCHBUFFET „TAFELHOF“

#### an kalten Speisen halten wir für Sie bereit:

Graved Lachs mit Dillsauce

Matjessalat mit Rote-Beete Dressing

Pochierter Salm mit Sauce Verte

Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade

Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum

Kleines Käsebrett

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Blatt-, Gurken- und Tomatensalat

#### und zum Nachtisch:

Mus von Milkschokolade

Nuss-Nougatparfait

Rote Grütze und Bayrisch Krem mit Johannisbeermark

Fruchtsalat „Carlton“

#### an warmen Speisen finden Sie

##### an unserem Buffet:

Karottenschaumsuppe

Lachsschnitte „Müllerin“ und Salzkartoffeln

Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzle  
oder römischen Nocken

Tortelloni „Ricotta“

#### dazu finden Sie:

geschmorte Karotten, grüne Bohnen und Blumenkohl

### LUNCHBUFFET AM ABEND?

Ja gerne, jedoch werden die Getränke wie Mineralwasser, Kaffee, Tee, Fruchtsaft bei einem Abendbuffet separat berechnet.





**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Lunchbuffets

### LUNCHBUFFET „BURGGRAF“

ein zwangloser Tagungslunch ab 30 Personen, pro Person € 34,50 (inklusive Mineralwasser und Apfelsaft)

**an kalten Speisen finden Sie**

**an unserem Buffet:**

Salat von Mozzarella und Tomaten mit Basilikum  
Grönlandgarnelen mit Sauce Americaine  
Melonenspalten mit Parmaschinken  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Gurken-, Tomaten- und Blattsalat

**zum Nachtisch:**

Tartufo an Himbeermark mit Früchten

**an warmen Gerichten halten wir für Sie bereit:**

Rinderfiletspitzen in Champignonrahm mit  
Kartoffelplätzchen  
Lachsschnitte „Müllerin-Art“ mit Petersilienkartoffeln  
Krustenbraten mit kleinen rohen Kartoffelklößen  
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in  
Kräutersahnesauce

**dazu finden Sie:**

geschmorte Karotten, Broccoli und Schwarzwurzeln

### LUNCHBUFFET „GIARDINO“

ab 30 Personen, pro Person € 36,- (inklusive Mineralwasser und Apfelsaft)

**an kalten Speisen finden**

**Sie an unserem Buffet:**

Geräucherter Schottischer Lachs mit Sahnemeerrettich  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Salmmedaillons in Kräutersauce  
Italienische Gemüseantipasti  
Rucola, Paprika- und Zucchini Salat

**zum Nachtisch:**

Panna Cotta an Himbeerpüree

**an warmen Gerichten halten wir für Sie bereit:**

Zanderfilet in Hummersauce mit gemischtem Reis  
Piccata von Zucchini Scheiben, Tomatensauce  
Poulardenbrust in Paprikarahm mit Spätzle  
Angus Roastbeef, am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise  
und Kartoffelgratin  
Penne all' arrabiata

**dazu finden Sie:**

geschmorte Karotten, Blumenkohl und grüne Bohnen

### SANDWICHBUFFET, mit Suppe angeboten

ab ca. 10 Personen, pro Person € 14,-

Tagessuppe

Weißbrot-, Roggen- und Vollkornschnitten sowie Baguettebrötchen belegt zum Beispiel mit:  
Roastbeef, Emmentaler Käse, gekochtem Schinken, Graved Lachs und Thunfisch;  
mit Salat und Saucen schmackhaft garniert

trockene Laugenbreze



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Stehimbisse

### STEHIMBISS „CARLTON“

ab 30 Personen, pro Person € 32,50

#### an kalten Speisen werden gereicht:

Canapés mit Ziegenkäse und Ungarischer Salami

Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella

Gemüse im Tempurateig mit ChilisaUCE

Garnele im Kartoffelnest mit SojasaUCE

#### an warmen Gerichten halten wir für Sie bereit:

Penne all' arrabbiata

Steinbeißermedaillon im Kokosmantel an Curry-MangosaUCE mit Basmatireis

Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahm mit Mini-Rösti

#### zum Nachtisch:

Schokoladenauflauf mit VanillesaUCE

Mini-Sahnewindbeutel mit SchokoladensaUCE

---

### STEHIMBISS „VIER JAHRESZEITEN“

ab 30 Personen, pro Person € 32,50

Sortierte Canapés auf Stangenweißbrot

Mini-Frühlingsrollen mit SojasaUCE

Riesengarnelen im Knusperteigmantel

Kleine Fleischbällchen mit ChilisaUCE

Bunte Salatschälchen

Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelsalat

Emincé vom Truthahn in Curryrahm mit Basmatireis

Gnocchi (Kartoffelnocken) an Salbeischaum

Schokoladenmousse an Cassismark mit Früchten,  
Rote Grütze mit Schlagobers

---

### STEHIMBISS „EURASIA“

ab 30 Personen, pro Person € 32,50

Sortierte Canapés auf Vollkorn-, Weiß- und Roggenbrot

Eisbergsalat mit Schafskäse

Kleine Sushi-Variation

Mini-Pizzetten

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit römischen Nocken

Lachsschnitte in Dill-SahnesaUCE mit gemischtem Reis

Risotto mit Safran und Zucchini

Panna Cotta an Himbeermark mit Früchten

Tiramisu-Würfel



**Sheraton®**

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Tagespauschalen für Ihre Tagung

**TAGES-KONFERENZPAUSCHALE 2018 € 65,-**

**Preis pro Person und Tag**

(Mindestberechnung der Personenzahl gemäß Veranstaltungsablauf)

### Mit folgenden Leistungen:

Tagungsgetränke am Buffet im Raum eingesetzt, inklusive Nachservice

Begrüßungskaffee

Zwei Kaffeepausen mit Obst und Patisserie oder Blechkuchen

Zum Mittagessen ein Lunchbuffet oder 3-Gang-Menue nach Art des Hauses

in unserem Restaurant Tafelhof inklusive alkoholfreier Getränke

Gerne auch einen Stehimbiss im Foyer inklusive alkoholfreier Getränke

Nach dem Essen Kaffee

Standardtechnik wie Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Blöcke und Stifte, Overhead.

**Halbtagespauschale** (nur 1 Kaffeepause) € 58,- pro Person

## Tagungs- und Nachtvespern

### KLEINES „ZUBROT“:

„Trockene“ Laugenbreze	€ 2,50
Gebutterte Laugenbreze	€ 3,50
½ belegtes Baguette-Brötchen mit Schinken, Emmentaler oder Salami	€ 2,80
Indonesische Hühnersuppe (scharf)	€ 8,-
Hausgemachte Gulaschsuppe, Brot	€ 8,-
1 Paar Weißwürste mit Senf und Brötchen	€ 8,50
1 Matjesfilet Hausfrauen-Art mit Salzkartoffeln	€ 9,50



# Sheraton®

CARLTON  
HOTEL NÜRNBERG

## Auszug aus unserem Getränkeangebot

### APERITIFS

Prosecco S. Margherita	0,1l	6,-
Campari Orange <sup>mit Farbstoff</sup>	4 cl	8,-
Kir Royal „Schloss Würzburg“	0,1l	7,-
Kir Royal Champagne	0,1l	19,-

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BioKristall still o. medium	0,33l	3,50
	0,75l	7,-
Evian (still)	0,5l	4,50
San Pellegrino	0,5l	4,50
Coca Cola (coffeinhaltig)	0,2l	3,-
Orangensaft	0,2l	3,-
Apfelsaft	0,2l	3,-
BioKristall Apfelschorle (naturtrüb)	0,33l	4,-

### WARME GETRÄNKE

Espresso, Kaffee Crème		3,-
Glas Tee		3,50
Cappuccino		4,50

### BIERE

Kitzmann Pils aus Erlangen	0,3l	4,-
Kitzmann Lager hell oder dunkel	0,4l	4,30
Lammsbräu alkoholfrei	0,33l	3,80
Kitzmann Hefeweizen hell	0,5l	5,-

### OFFENE WEINE

#### Weissweine

Pinot Grigio IGT, Italien	0,2l	6,50
Würzburger Pfaffenberg, Müller Thurgau, halbtrocken, Franken	0,2l	6,50
Castell Silvaner, trocken, Franken	0,2l	7,-
Rheingau Riesling, trocken,	0,2l	8,-

#### Rotweine

Volkacher Spätburgunder, trocken, Franken	0,2l	7,50
Merlot Sala del Duca, Venetien	0,2l	7,50
Shiraz, Cranswick-Lakefield, Australien	0,2l	8,-

## BANKETT- UND KONFERENZRÄUME

	Größe size	Raumhöhe height	parlamentarisch class-room	U-Form U-style	Stuhlreihen cinema	Karrée conference	Bodenbelag floor
<b>Burggrafensaal</b>	300 m <sup>2</sup>	3,48 m	200	70	287	78	Parkett wood
<b>Burggraf I</b>	150 m <sup>2</sup>	3,48 m	60	30	105	34	Parkett wood
<b>Burggraf II</b>	150 m <sup>2</sup>	3,48 m	70	40	140	46	Parkett wood
<b>Orangerie</b>	155 m <sup>2</sup>	3,00 m	70	50	99	56	Teppich carpet
<b>Bibliothek</b>	100 m <sup>2</sup>	3,00 m	60	30	75	34	Parkett wood
<b>Garden Court</b>	70 m <sup>2</sup>	3,00 m	30	18	40	22	Teppich carpet
<b>Eremitage</b>	55 m <sup>2</sup>	3,00 m	24	15	30	18	Teppich carpet
<b>Chesa</b>	45 m <sup>2</sup>	3,20 m	16 – 20	–	25	–	Parkett wood