

# Liebe Gäste,

hiermit laden wir Sie ein, sich einen kleinen Überblick über das kulinarische Angebot des Seehaus53, sowie die Freizeitaktivitäten rund um den Blaustein-See zu verschaffen.

Die Entstehung des Blaustein-Sees ist dem Braunkohletagebau zu verdanken. Hier ist es gelungen ein Naherholungsgebiet zu schaffen, dass Natur- und Wassersportbegeisterte der gesamten Region anzieht. Neben den ausgeschilderten Wegen um den Blaustein-See bietet er alle Möglichkeiten, wie Schwimmen, Tauchen, Segeln, Surfen und Kanusport. Der Blaustein-See ist eingebettet in einen 130 Meter breiten Naturgürtel. Ausgeschilderte Wanderwege laden zum Radfahren, Laufen, Wandern oder Spazieren ein.

Im August 2014 eröffnen wir das Seehaus53, direkt am Ufer des Blaustein-Sees gelegen. Im lichtdurchfluteten Bau vereinen sich moderne Architektur und Gemütlichkeit. Entspannen Sie bei Kaffee und Kuchen auf unserer Terrasse, oder genießen Sie den Feierabend bei einem guten Glas Wein an unserem offenen Kamin.

Die Küche des Seehaus53 legt großen Wert auf Qualität und Frische und bietet eine abwechslungsreiche Speisekarte, mit Salaten, Pizza und Pasta, bis hin zu vielfältigen Fleisch- und Fischgerichten.

Unsere Leistungen im Seehaus53 hören bei netten Bedienungen, leckeren Speisen und Getränken noch lange nicht auf. Gerne stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten auch für Ihre Feier oder Tagung zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen ein paar schöne Stunden mit einer wunderschönen Aussicht in entspannter Atmosphäre.

## IHR SEEHAUS53-TEAM

# ZUR INFO

## KONTAKT

Seehaus53  
Zum Blaustein-See 53  
52249 Eschweiler

Fon           02403-83 98 033  
Mail          info@seehaus53.de  
Internet     www.seehaus53.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag ab 10.00 Uhr geöffnet  
Montag Ruhetag

Küche durchgehend geöffnet von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

## SO FINDEN SIE UNS

Mit dem Auto...

... über die Autobahn A4 (Aachen-Köln)

- Autobahnausfahrt Eschweiler
- an der Ampel links Richtung Hehlrath, Alsdorf (Rue de Wattrelos L240)
- nächste Ampel rechts Richtung Dürwiß (Blausteinsee, Freibad) auf die Alsdorfer Straße (K10)
- im Kreisverkehr Ausfahrt links „Zum Blausteinsee“.

... über die Autobahn A44 (Aachen-Düsseldorf)

- Autobahnausfahrt Alsdorf
- rechts Richtung Eschweiler (L240)
- an der Ampel links Richtung Dürwiß (Blausteinsee, Freibad) auf die Alsdorfer Straße (K10)
- im Kreisverkehr Ausfahrt links „Zum Blausteinsee“.

# SEEHAUS 53

restaurant • lounge • café

## Fingerfood

### KALT

|  |              |
|--|--------------|
| Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum garniert | 1,90 €/Stück |
| Datteln im Speckmantel   | 1,70 €/Stück |

### IM WECKGLAS

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Gazpacho, Tomaten Paprikasuppe (kalt) | 1,90 €/Glas |
|---------------------------------------|-------------|

### WARM

|  |              |
|--|--------------|
| Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip          | 1,90 €/Stück |
| Getrüffelte Kartoffel im Glas                    | 3,00 €/Stück |
| Gebackene Champignons im Bierteig                | 1,90 €/Stück |
| Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung | 1,90 €/Stück |
| Shrimps im Frühlingsrollenteig                   | 1,90 €/Stück |
| Riesengarnelen auf einem Zitronengrasspieß       | 3,00 €/Stück |
| Yakitori Spieß vom Hähnchen                      | 1,90 €/Stück |
| Gambas im Kartoffelmantel                        | 2,50 €/Stück |

### SÜSSER ABSCHLUSS

|   |              |
|---|--------------|
| Mousse au Chocolat - hell oder dunkel - | 1,90 €/Glas  |
| Crème Brûlée                            | 2,50 €/Glas  |
| Panna Cotta                             | 1,90 €/Glas  |
| Hausgemachtes Tiramisu                  | 2,50 €/Glas  |
| Petit Fours                             | 2,50 €/Stück |

## CANAPÉES

### KÄSE

|  |              |
|--|--------------|
| Frischkäse und Schnittlauch                            | 1,90 €/Stück |
| Cremiger Camembert, garniert mit einer Preiselbeere    | 1,90 €/Stück |
| Halve Hahn, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen          | 2,50 €/Stück |
| Tomate Mozzarella überbacken, als Bruschetta mit Pesto | 2,50 €/Stück |

### AUS DEM MEER

|   |              |
|---|--------------|
| Lachsroschen, Sahnemeerrettich und deutschem Kaviar | 2,50 €/Stück |
| Räucheraal auf Preiselbeersahne                     | 3,50 €/Stück |
| Pumpenickel mit Hering und Zwiebelchen              | 2,50 €/Stück |
| Geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich     | 1,90 €/Stück |
| Riesengarnele auf Limetten Frischkäse               | 3,00 €/Stück |

### FLEISCH

|  |              |
|--|--------------|
| Schwarzwälder Schinken mit Cornichon                         | 1,90 €/Stück |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer | 3,00 €/Stück |
| Zwiebelmett mit Petersilie garniert                          | 1,90 €/Stück |
| Coppa di Parma mit Parmesanhobeln und Kapern                 | 3,00 €/Stück |
| Serrano-Schinken mit Honigmelone                             | 1,90 €/Stück |
| Gebratene Entenbrust mit Roquefort                           | 2,50 €/Stück |
| Kalbslebermousse auf Feigenconfit                            | 2,50 €/Stück |

### Mal was anderes zum Empfang?

|   |               |
|---|---------------|
| Verschiedene Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht | 7,50 €/Person |
|---|---------------|

## Buffets

### BRUNCH - BUFFET

Knusprige Croissants  
Verschiedene Sorten Brot & Brötchen  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten  
Nutella & Marmelade  
Rührei mit knusprigem Bacon

~~~

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Acceto Balsamico  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust mit Purpel Curry Sauce  
Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -  
Saisonales buntes Gemüse  
Schwenkkartoffeln  
Pasta

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta

*31,00 € pro Person inklusive frischem Bohnenkaffee & Tee*

## **BUFFET „DEUTSCHLAND“**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -  
Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
Butterspätzle  
Rosmarinkartoffeln  
Buntes Gemüse

~~~

Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Beerentopping

*28,90 € pro Person*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Tafeltrauben

*32,90 € pro Person*

## **BUFFET „SPANFERKEL“**

Spanferkel  
- frisch aus unserem Spanferkel-Grill –

~~~

Kartoffelpüree & Sauerkraut  
Dunkle Bratensauce & Tafelsenf

~~~

Hausgemachter Krautsalat  
Ofenfrisches Baguette & Kräuterbutter

*24,90 € pro Person*



## **BUFFET "LEICHT UND BEKÖMMLICH"**

Serrano Schinken mit Honigmelone  
Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln und Kapernäpfel in Balsamico  
Marinierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Cumberlandsauce  
Knackiger Rucola Salat mit Kürbiskernen  
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

Rigatoni mit Garnelen, Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto  
Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente unter einer Honigglasur mit  
Prinzessbohnen & Kartoffelpüree  
Schweinemedallions al Limone mit knackigem Gemüse & Kräuterbratlingen

Obstsalat auf Joghurt  
Panna Cotta mit Mangosauce

*38,90 € pro Person*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

*41,90 € pro Person*

## **BUFFET „BLAUSTEIN-SEE“**

Vitello tonnato-Kalbsrückentranchen in Thunfischcreme  
Hähnchenbrust im Sesammantel  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum & Knoblauch  
Gemischte Antipasti Platte  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Salat mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Walnüssen  
Gemischter Blattsalat mit Kräutern  
mit Balsamico- & Honig-Senf-Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salz- & Kräuterbutter

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert -  
mit Sauce Bearnaise  
Schweinefilet, am Buffet tranchiert, mit gebratenen Pilzen und Jus  
Gebratene Gambas, Lachs- & Rotbarbenfilet mit sahniger Fischsauce  
Gemüse aus der saisonalen Küche  
Kartoffelgratin  
Pasta & Rosmarin-Kartoffeln

~~~

Crème brûlée  
Mousse von dunkler Schokolade  
Panna cotta  
(mit Tischfeuerwerk hereingetragen)

*43,90 € pro Person*

Entsprechend dem Motto „ Käse schließt den Magen „  
internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben

*47,90 € pro Person*

## BUFFET „BBQ“

Das Buffet für den Sommer. Wir bauen für Sie und Ihre Gäste ein Grillbuffet auf und unser Koch bereitet die Hauptgänge vor Ihren Augen zu.  
So wird aus Ihrem Fest eine Gartenparty in gehobener Atmosphäre.

Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch  
Kartoffelsalat ganz klassisch  
Nudelsalat wie bei Oma  
Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutte

~~~

Gambas in Knoblauch Marinade  
Marinierte Hähnchenbrust  
Rheinische Bratwurst  
Kleine Hüftsteaks mit buntem Pfeffer  
Kleine Kräuterkartoffeln  
Gemüse aus der Riesenpfanne  
Aioli  
Sauerrahm  
BBQ-Sauce  
Curryketchup  
Teufelssauce mit grünem Pfeffer

~~~

Tiramisu  
Mousse von dunkler Schokolade

*38,90 € pro Person*

## FLYING-BUFFET

Beim Flying Buffet werden während der gesamten Veranstaltung die Speisen auf kleinen Tellern, in Schalen oder Gläsern serviert.

Es ist eine besonders aufgelockerte Form eines Essens, da sich die Gäste weiterhin an Stehtischen frei bewegen können. Wir empfehlen 10 bis 12 kleine Gänge, bestehend aus Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert.

### Vorspeisen

Duo von Hummer- und Bärlauchsüppchen  
Gebratene Entenbrust auf Rote Beete-Rosinen-Lauch-Salat  
Kleine Spieße vom Hähnchen mit Satè-Sauce  
Getrüffelte Kartoffel im Glas  
Thunfisch im schwarz-weißen Sesammantel auf einem Wasabi-Gitter  
Lachstatar mit Caipirinha-Gelee auf Zucchini-Minze-Salat mit Knoblauch und rotem Chili

### Hauptgänge

Gambas im Teigmantel mit Chili Limonen Dressing  
Gebratene Rinderfiletfetzen auf Balsamico-Linsensalat

### Desserts

Crème Brûlée  
Tiramisu von der Tonkabohne

*56,00 € pro Person*

# Getränkepauschalen

## Getränkepauschale 1

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Diverse Schnäpse

39,00 € pro Person

## Getränkepauschale 2

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante, Hugo, Aperol Sprizz  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
Diverse Schnäpse

44,00 € pro Person

## Getränkepauschale 3

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
Diverse Schnäpse  
Cocktails nach Wahl – aus unserer Cocktailbox  
3 Longdrinks nach Wahl – Wodka Red Bull, Hugo, Aperol Sprizz....

49,00 € pro Person

# Mitternachtssnack

Wer kennt das nicht. Obwohl alle vorzüglich geschlemmt haben, schleicht sich nach einigen Stunden Feier ein kleiner Hunger ein.

Der Mitternachtssnack gibt noch einmal Energie für die letzten Stunden der Party. Grundsätzlich zaubern wir Ihnen um Mitternacht jedes Gericht. Hier einige Vorschläge:

## AUS DEM SUPPENTOPF

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette | 5,50 €/Stück |
| Gulaschsuppe mit Baguette             | 8,00 €/Stück |
| Kürbiscremesuppe mit Baguette         | 6,00 €/Stück |

## DEFTIG

|                                                                 |               |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| Chili con Carne mit Baguette                                    | 6,50 €/Stück  |
| Currywurst mit Baguette                                         | 4,50 €/Person |
| Deftige Wurst- & Käseplatte mit Baguette & Butter               | 7,50 €/Person |
| Currywurst mit Pommes frites                                    | 7,00 €/Person |
| Niederländische Bitterballen & Frikandeln mit Mayo & Yuppisauce | 7,00 €/Person |
| Pommes frites in der Tüte                                       | 3,00 €/Person |

# Unsere Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten lassen sich durch mobile Trennwände für Festlichkeiten jeder Art flexibel nutzen. So ist es möglich eine Hochzeitsfeier im hinteren Teil des Gebäudes mit separater Terrasse und Blick auf den Blaustein-See und gleichzeitig im vorderen Bereich die Tagesgastronomie zu bewirten.

# Business und Seminare

Das Seehaus 53 ist die außergewöhnliche Location für Ihr Business Event.

## Tagungen und Konferenzen

2 Räume mit modernster Multimedia Technik, die bei Bedarf zu einem großen Konferenzraum verbunden werden können. Die Räume sind Tageslicht durchflutet und verfügen über eine Terrasse mit Blick auf den Blaustein-See.

Die Bestuhlung erfolgt ganz nach Ihren Wünschen.

Die Raummiete entfällt bei Inanspruchnahme einer Konferenzpauschale.

## Konferenztechnik für Ihr Event am Indemann1

- Internet-Anschluss W-LAN
- Beamer leihweise 30,- € pro Tag
- Flipchart
- Mikrophon, Lautsprecher leihweise ab 25,- pro Tag

# Konferenzpauschalen

## KONFERENZPAUSCHALE I VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**28,00 € pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE II VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

Zum Frühstück  
Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

Zum Mittagessen  
Business Lunch  
Menü mit Vorspeise, zwei Hauptgängen zur Wahl und Dessert  
- Morgens auswählen, mittags genießen –  
Zwei Softdrinks zum Lunch

**45,00 € pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE III VON 09.00 – 17.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

Zum Frühstück  
Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

Zum Mittagessen  
Business Lunch  
Menü mit Vorspeise, zwei Hauptgängen zur Wahl und Dessert  
- Morgens auswählen, mittags genießen –  
Zwei Softdrinks zum Lunch

Am Nachmittag  
Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

**48,00 € pro Person inkl. Raummiete**



# Equipment & Unterhaltung

|                        |      |           |
|------------------------|------|-----------|
| Menükarten             | ab   | 3,00 €    |
| Frischblumendekoration | nach | Absprache |

~~~~~

|  |    |         |
|--|----|---------|
| Tischläufer 1m lang & 40 cm breit, farbig (Duni) | je | 4,50 €  |
| Tischdecke, (inkl. Reinigung)                    | je | 5,50 €  |
| Tischdecke, rund (inkl. Reinigung)               | je | 20,50 € |
| Stoffserviette                                   | je | 2,00 €  |
| Stuhlhusse, weiß (inkl. Reinigung)               | je | 5,50 €  |
| Stehtisch inkl. Husse, weiß (inkl. Reinigung)    | je | 15,00 € |
| Bierzeltbank inkl. Husse, weiß (inkl. Reinigung) | je | 15,00 € |

Bei Beschädigungen der Tischwäsche wie z.B. Brandlöcher, Kerzenwachs oder Rotwein fallen folgende Wiederbeschaffungspreise an: runde Tischdecken 76 €, eckige Tischdecken 41 €, Stuhlhusen 25 €

~~~~~

|                                                                                                                  |  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| Kaffeegedeckpauschale pro Person<br>(Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen) |  | 3,00 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|

~~~~~

|   |  |               |
|---|--|---------------|
| Aufwendige Tischdekoration  |  | 150 € – 400 € |
| Auf- & Abbaupauschale bei Bestuhlung mit runden Tischen             |  | 350,00 €      |
| Raummiete für Raum Seeblick & Kaminraum                             |  | 550,00 €      |
| Raummiete für Raum Seeblick   |  | 300,00 €      |
| Raummiete für Kaminraum   |  | 300,00 €      |
| Anmietung Seehaus 53 exklusiv                                       |  | 900,00 €      |
| Umbaupauschale  |  | 200,00 €      |
| Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Sektempfang                      |  | 200,00 €      |
| Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Trauungen                        |  | 350,00 €      |
| Nützungsgebühr Seebühne-Sektempfang (der Stadt Eschweiler) zur Zeit |  | 35,00 €       |

~~~~~

|                                                    |      |          |
|----------------------------------------------------|------|----------|
| „Red carpet“ – für Ihre Zeremonie auf der Seebühne | lfdm | 12,00 €  |
| FotoSäule inklusive Druck & E-Mailstation          |      | 550,00 € |

~~~~~

Wir bieten auch gerne ein Probeessen für bis zu 6 Personen an. Sie können sich 6 verschiedene Positionen aussuchen, diese servieren wir Ihnen dann in kleinen Portionen zum ½ Buffetpreis



## HANDOUT - ALLGEMEINE FRAGEN UND INFOS:

---

### Was genau ist die Fotosäule und wie funktioniert es?

Fotosäule® ist das professionelle Pendant zu klassischen Sofortbildautomaten. Es handelt sich um ein kompaktes, mobiles Fotostudio mit Spiegelreflexkamera, Hintergrundsystem, Beleuchtung und Sofortdrucker aus dem Profisegment.

Während des Events haben Gäste die Möglichkeit, sich nach Lust und Laune vollautomatisch abzulichten. Sie werden erstaunt sein, wie begeistert & schnell die Fotosäule für witzige Ideen, Posen und Gruppendynamiken angenommen wird.

Haben Sie nachher wirklich Bilder von all Ihren Gästen des Events?  
Dazu noch äußerst natürliche? Jetzt schon!  
Ihre Gäste erhalten als Erinnerung ihre eigenen Bilder – sofort.  
Ein ideales Gastgeschenk.

---

### Wann wird die Fotosäule auf- und abgebaut?

Die Fotosäule wird vor Beginn des Events aufgebaut und gegen Ende oder nach Wunschzeit wieder abgebaut.  
Wir arbeiten quasi unsichtbar.

### Betreuen Sie die Fotosäule den ganzen Abend lang oder lassen Sie den Apparat mit den Gästen alleine?

Personal ist nicht notwendig. Falls etwas nicht korrekt funktioniert, kann unser Techniker sofort auf das Gerät ferngesteuert zugreifen und Fehler in kurzer Zeit beheben. Bei Störungen sind wir in kurzer Zeit vor Ort.

---

### In welchem Zeitraum können sich die Gäste für gewöhnlich selbst ablichten?

Wir haben keine Nutzungsdauer von bis. Sie mieten das Gerät für die gesamte Zeit der Feierlichkeit. Fair, oder?

### Wie wird die „Fotosäule“ von den Gästen angenommen?

Die Gesellschaft ist immer wieder begeistert und Sie erleben Grimassen und Posen, die mit einem fremden Fotografen in der Form nicht nach außen getragen werden.

### Wann erhält man die Bilder?

Es gibt 3 Möglichkeiten: Den Sofortdruck innerhalb weniger Sekunden. Per Email direkt nach Wahl und Eingabe an unserem externen Emailterminal oder per Download für 60 Tage im passwortgeschützten Bereich am nächsten Werktag im Internet. Ein Druckservice und oder Brennen auf DVD ist zzgl. für 20€ zzgl. Porto buchbar.

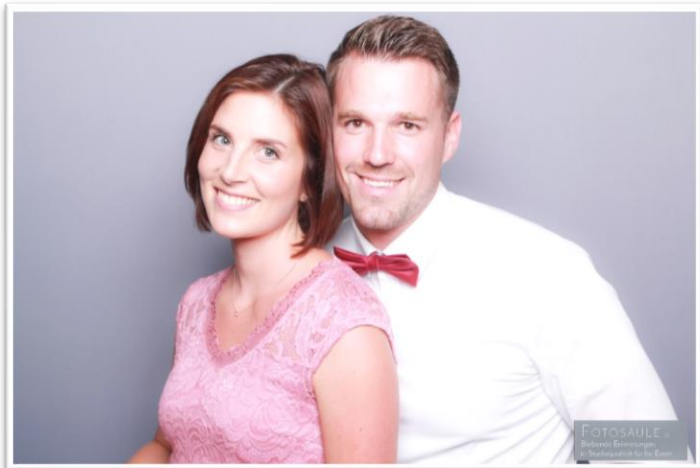
Mehr Infos und Buchung auf [www.fotosaeule.de](http://www.fotosaeule.de)

### Das hebt uns von anderen Systeme ab:

- ✓ Keine Zeitbeschränkung: Sie mieten das System für die gesamte Dauer des Events.
- ✓ Kein anwesendes Personal von Nöten: Einfacher Ablauf, geringere Kosten, ungezwungene Bilder.
- ✓ Downloadportal & E-Mail-Versand: Am Eventterminal und im Web mit Passwortschutz.
- ✓ Modernes, wertiges Design: Passt sich nahtlos der festlichen Atmosphäre an.
- ✓ Anfahrt bis 100km, Auf- und Abbau inklusive.
- ✓ Highspeed-Sofortdruck: In wenigen Sekunden und im Wunschformat.
- ✓ Studioequipment: Resultate jenseits von Handybildern oder Webcams.
- ✓ Postprocessing: Alle Fotos werden professionell bearbeitet & auf Wunsch gefiltert.

# Die Fotosäule

Bleibende Erinnerungen in Studioqualität für Ihr Event



## Das kostet die Fotosäule:

- a) 550 € inkl. Sofortausdruck auf 10x15 Fotopapier: Freie Layoutwahl: 1, 2 oder 4 unterschiedliche Bilder je Ausdruck. Entspricht 400, 800 bzw. 1600 Aufnahmen je Ausdruck. inkl. Bilderdownload, Requisitenkiste,
- b) 450 € wie a) jedoch ohne Sofortdruck und Emailterminal

Mehr Druckvolumen und individuelle Gestaltung (Logos, Namen etc.) des Ausdrucks auf Anfrage zusätzlich möglich.