

BANKETT DOKUMENTATION 2021

- ALLE INFOS AUF EINEN BLICK



INHALTSVERZEICHNIS

EINFACH KLICKEN, DIE ÜBERSCHRIFTEN SIND VERLINKT!

[HERZLICH WILLKOMMEN](#)

[GUT ZU WISSEN](#)

[APÉRO](#)

[APÉROPAUSCHALEN](#)

[FLYING STEHLUNCH](#)

[ZUM EINSTIEG - VORSPEISENAUSWAHL](#)

[KULINARISCHER HÖHEPUNKT - HAUPTSPEISENAUSWAHL](#)

[KÄSE- & DESSERTAUSWAHL](#)

[MENÜEMPFEHLUNGEN](#)

[BUFFETEMPFEHLUNG](#)

[PANORAMA RESTAURANT GRUNDRISS](#)

[PANORAMA STUBE GRUNDRISS](#)

HERZLICH WILLKOMMEN

VOM FAMILIENFEST ÜBER DIE PERFEKTE HOCHZEITSFEIER BIS ZUM FIRMENESSEN – GERNE SIND WIR IHRE GASTGEBER! GENIESSEN SIE SAISONALE SPEISEN AUS DER REGION, WELCHE IHNEN VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN FREUNDLICH UND ZUVORKOMMEND SERVIERT WERDEN. IM HOTEL SWISS STAR STEHEN IHNEN VIELFÄLTIGE RÄUMLICHKEITEN, WELCHE AUCH KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN, ZUR VERFÜGUNG.



PANORAMA RESTAURANT

MIT DEM SCHÖNSTEN BLICK ÜBER WETZIKON & HINWIL
FÜR BIS ZU 100 PERSONEN



PANORAMA DACHTERRASSE

TRAUMHAFFE AUSSICHT ÜBER DIE ALPEN
FÜR BIS ZU 30 PERSONEN



PANORAMASTUBE

BANKETTRAUM NEBEN UNSEREM PANORAMA RESTAURANT
FÜR BIS ZU 75 PERSONEN



TOP 6 BAR

OB FÜR DEN APÉRO ODER ZUM GEMÜTLICHEN AUSKLINGEN
DES ABENDS BEI ZIGARRE UND COCKTAIL



EVENT LOFT UND OBERLAND HALLE

ZWEI HALLEN FÜR APÉROS UND VERANSTALTUNGEN
FÜR 100 – 400 PERSONEN

GUT ZU WISSEN

-ÜBERNACHTEN-

SIE MÖCHTEN IHR FEST MIT EINER ÜBERNACHTUNG KOMBINIEREN? UNSER 4-STERNE HOTEL VERFÜGT ÜBER 105 KOMFORTABLE DOPPELZIMMER, 5 SUITEN UND 37 NEUE LONGSTAY-APARTMENTS IM NEUEN SWISS STAR BUSINESS CENTER.



-DEKORATION-

TISCHDEKORATIONEN GESTALTEN WIR IM SAISONALEN RAHMEN OHNE AUFPREIS MIT UNSERER HAUSEIGENEN DEKORATION. GERNE SIND WIR IHNEN BEI BEDARF BEI ORGANISATION VON BLUMENGESTECKEN ODER DER VERMITTLUNG AN UNSERE FLORISTEN BEHILFLICH.



-KONDITIONEN-

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE SIND AB 10 PERSONEN BUCHBAR, GLEICHES MENÜ VORAUSGESETZT (AUSNAHMEN SIND ALLERGIKER). EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE IST NATÜRLICH MÖGLICH. BITTE TEILEN SIE UNS IHRE MENÜ- UND GETRÄNKEAUSWAHL SPÄTESTENS BIS 7 TAGE VOR IHREM ANLASS MIT, DAMIT WIR ALLE KOMPONENTEN FRISCH EINKAUFEN KÖNNEN. KURZFRISTIGE BESTELLUNGEN AUS UNSERER BANKETTMENÜAUSWAHL SIND NUR NACH ABSPRACHE MÖGLICH. VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.



WIR BITTEN SIE, UNS DIE DEFINITIVE PERSONENZAHLE BIS SPÄTESTENS 48 STUNDEN VOR IHREM ANLASS ZU MELDEN (ES GELTEN UNSERE AGB'S).

UNSERE KÜCHE

-QUALITÄT-

BEI UNSERER AUSWAHL GILT: KLASSE STATT MASSE. IMMER FRISCH MIT ETWAS MEHR SORGFALT, MEHR LIEBE, MEHR GENUSS UND KREATIVITÄT.

-REGIONAL & SAISONAL-

WIR PFLEGEN EINE FRISCHE KÜCHE MIT REGIONALEN UND WENN MÖGLICH NACHHALTIG PRODUZIERTEN PRODUKTEN. MIT DEM STETIG WECHSELNDEN ANGEBOT DES MARKTES VERARBEITEN WIR VORWIEGEND SAISONALE PRODUKTE AUS WASSER, WIESE, WALD UND GARTEN.

NACHHALTIGER GENUSS FÜR HERZ, MAGEN UND SEELE.

-INSPIRIEREND-

LASSEN SIE SICH AUF DEN NACHFOLGENDEN SEITEN VON UNSERER AUSWAHL AN MENÜVORSCHLÄGEN KULINARISCH INSPIRIEREN. GERNE KÖNNEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLES MENÜ ODER BUFFET NACH IHREN VORSTELLUNGEN UND WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN.



VIEL VERGNÜGEN WÜNSCHEN IHRE GASTGEBER

LOUIS ZYROS, GENERAL MANAGER

MAX DÜVEL, KÜCHENCHEF UND TEAM

TANYA HUENI, EVENTMANAGER

APÉRO

(BUCHBAR AB 5 PERSONEN / EIN APÉRO REGT DEN APPETIT AN UND ERSETZT KEIN ABENDESSEN)

-KALTE KÖSTLICHKEITEN-

| | |
|---|---------------------|
| WASSERMELONE-MOZZARELLA-SPIESS | CHF 3.60 PRO STÜCK |
| CHERRY-TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS | CHF 2.80 PRO STÜCK |
| KÄSE-WEINTRAUBEN-SPIESS | CHF 3.20 PRO STÜCK |
| CHIPS & NÜSSLI | CHF 3.60 PRO PERSON |
| GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN MARINIERT | CHF 4.40 PRO PERSON |
| CRUDITES (GEMÜSESTÄBCHEN) MIT KRÄUTER- CURRY- UND COCKTAILDIP | CHF 4.60 PRO PERSON |
| HARTKÄSEVARIATION (PARMESAN, GRUYERE, PECCORINO) | CHF 5.60 PRO PERSON |
| BAGUETTE-CANAPÉS (TÊTE DE MOINS, ROHSCHINKEN, BÜNDNER FLEISCH, RAUHLACHS) | CHF 4.20 PRO STÜCK |
| LACHSROULADE MIT STABZIGER - FRISCHKÄSE | CHF 4.40 PRO PERSON |
| TARTELETTS (GEFÜLLT MIT LACHS-, RINDS- & ANTIPASTI-TARTAR) | CHF 4.80 PRO STÜCK |
| CORNETS (GEFÜLLT MIT LACHS-, HÜTTENKÄSE- & DÖRRTOMATENMOUSSE) | CHF 5.20 PRO STÜCK |
| DÖRRAPRIKOSE IN SHERRY MARINIERT MIT LIMMATHALER – ROHSCHIKEN | CHF 4.60 PRO STÜCK |
| ROSA THUNFISCH MARINIERT IM SESAMMANTEL | CHF 6.60 PRO STÜCK |
| BAGUETTE-CANAPÉS (ANTIPASTI, BAUERNSCHINKEN, TRUTHAHN) | CHF 3.80 PRO STÜCK |



-WARME KÖSTLICHKEITEN-

| | |
|---|----------------------|
| SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP | CHF 5.20 PRO STÜCK |
| RINDS - SPIESS MIT RASSIGEM PEPPERONI DIP | CHF 6.80 PRO STÜCK |
| PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO | CHF 4.80 PRO 2 STÜCK |
| KLEINE SCHINKENGIPFELI | CHF 2.10 PRO STÜCK |
| ZANDERKNUSPERLI IM TEMPURA TEIG MIT SAUCE TARTAR | CHF 4.20 PRO STÜCK |
| BLACK-TIGER-KREVVETTEN-SPIESS MIT CHILI-DIP | CHF 7.50 PRO STÜCK |
| CHÄSCHÜECHLI | CHF 3.40 PRO STÜCK |

APÉROPAUSCHALEN

(BUCHBAR AB 10 PERSONEN / EIN APÉRO REGT DEN APPETIT AN UND ERSETZT KEIN ABENDESSEN)

-SWISS STAR APÉRO-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN (MARINIERT)
- TOMATEN BASILIKUM CROSTINI
- KLEINE SCHINKENGIPFELI

CHF 19.00 PRO PERSON

-PANORAMA APÉRO-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN (MARINIERT)
- TOMATEN BASILIKUM CROSTINI
- CANAPÉS VARIATION
- ANANAS-SPIESSLI MIT PFEFFERMINZ PESTO
- KLEINE SCHINKENGIPFELI
- PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO
- SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP

CHF 29.00 PRO PERSON



-APÉRO RICHE-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- CANAPÉS VARIATION
- SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP
- PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO
- TÊTE DE MOINE AUF NUSSBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN
- ROT MARINIERTER THUNFISCH IM SESAMMANTEL
- DÖRRAPRIKOSE (IN SHERRY MARINIERT) IM LANDRAUCHSCHINKEN
- BLACK-TIGER-CREVETTENSPIESS MIT CHILI-DIP
- TARTELETTES MIT LACHS- UND RINDSTARTAR
- CHERRY TOMATEN-MOZZARELLA STICKS MIT BASILIKUM

CHF 39.00 PRO PERSON

FLYING STEHLUNCH

UNGEZWUNGEN UND ZEITSPAREND - BUCHBAR AB 15 PERSONEN

-VORSPEISEN-

-  TOMATEN CROSTINI
-  CHERRY TOMATEN-MOZZARELLA STICKS MIT BASILIKUM
-  TARTELETTES GEFÜLLT MIT LACHSTARTAR ODER RINDSTARTAR
-  KERNENBRÖTLI MIT RAUHLACHS
-  TÊTE DE MOINE AUF NUSSBROT MIT GETROCKNETER TOMATE
-  RIESLING SUPPE MIT CROUTONS IN DER ESPRESSO TASSE
-  TOMATEN SUPPE MIT CROUTONS IN DER ESPRESSO TASSE
-  FISCHKNUSPERLI MIT TATARSAUCE
-  POULETSPIESSLI MIT ERDNUSS-SAUCE

-PANORAMA STEHLUNCH -

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:
3 X VORSPEISEN
3 X HAUPTSPEISEN
2 X DESSERTS

CHF 49.00 PRO PERSON

-HAUPTSPEISEN-

-  TOMATENRISOTTO MIT BASILIKUM UND PARMESANMOUSSE
-  WALDPILZRISOTTO
-  PENNE AN PEPERONATASAUCE UND GEBRATENER CREVETTE
-  GHACKTES MIT HÖRNLI UND SBRINZ
-  GEFÜLLTE RAVIOLI IN BASILIKUM PESTO GESCHWENKT
-  HACKBRATEN IM WECK GLAS MIT KARTOFFELSTOCK
-  ZÜRCHER GESCHNETZELTES UND ROSMARIN-KARTOFFELSTOCK
-  BASMATI-WOK GEMÜSE MIT ROTER CURRYSAUCE
-  ZANDER GEBRATEN AN WEISSWEINSCHAUM AUF PILAW-REIS

-SWISS STAR STEHLUNCH-

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:
4 X VORSPEISEN
5 X HAUPTSPEISEN
3 X DESSERTS

-DESSERTS-

-  GEBRANNTER CREME IM TÄSSCHEN
-  PANNA COTTA AUF BEERENCOULIS
-  SCHOKOLADEN BROWNIES
-  SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS
-  FRUCHTSPIESS MIT PFEFFERMINZ PESTO

CHF 65.00 PRO PERSON

ZUM EINSTIEG

-SALATE-

| | |
|---|-------|
| NÜSSLISALAT AN FRENCHDRESSING | 12.80 |
| MIT GEHACKTEM EI, KNUSPRIGEM SPECK UND KRÄUTER-CROUTONS | |
| GEMISCHTER SOMMERSALAT AN LIMONEN-HONIGDRESSING | 13.50 |
| MIT RAUHLACHSSTREIFEN UND HÜTTENKÄSEMousse | |
| GRÜNER BLATTSALAT AN ITALIEN-DRESSING | 11.80 |
| MIT POCHIERTER BIRNE | |
| GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL | 19.50 |
| MIT ROSENKOHL-SALAT UND SEINEM PÜREE | |

-VORSPEISEN -

| | |
|---|-------|
| SCHWEIZER WALDORFSALAT | 13.80 |
| MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST | |
| MANGO-AVOCADO SALAT MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS | 16.90 |
| CAESAR SALAD AN PARMESAN-DRESSING | 13.80 |
| MIT KRÄUTER-CROUTONS, GERÖSTETEM SPECK UND PARMESAN | |
| ZUCCHETTI-CARPACCIO | 12.80 |
| MIT PINIENKERN-VINAIGRETTE UND SALATBOUQUET | |
| „CAPRESE“ TOMATEN | 14.50 |
| MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM UND OLIVENÖL | |
| ROSA THUNFISCH MIT THAISPARGEL-POMELO SALAT | 18.50 |
| GEEISTER MELONENSUPPE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN | 10.50 |
| GEEISTE GURKEN-SUPPE MIT DILL | 9.50 |

-SUPPEN-

| | |
|---|-------|
| GAZPACHO ANDALUZ (KALT) | 11.50 |
| ANANAS-CHILI-SUPPE (WARM ODER KALT) | 11.00 |
| KLARE TOMATENESSENZ MIT BASILIKUM | 12.00 |
| KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT WASABI CROSTINI | 9.80 |
| KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN | 11.50 |

HAUPTSPEISENAUSWAHL

-FLEISCH-

| | |
|--|-------|
| ROSA GEBRATENER KALBSHOHRÜCKEN AN THYMIANJUS MIT RISOTTO UND WURZELGEMÜSE | 52.00 |
| KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELSTOCK UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE | 49.00 |
| RINDSENTRECOTE AN SAUCE BERNAISE MIT TAGLIATELLE UND SPARGELSPITZEN | 44.50 |
| RINDSFILET AN CRANBERRYJUS MIT RATATOUILLE UND HERZOGINKARTOFFELN | 54.50 |
| ROSA GEBRATENE LAMMRACKS MIT PFEFFERMINZKRUSTE AUF TOMATENRAGOUT UND POLENTA | 45.50 |
| LAMMFILET IM WIRSINGMANTEL AN JOHANNISBEERENJUS MIT BLUMENKOHL UND ROSMARINKARTOFFEL | 47.50 |
| GEBRATENE POULETBRUST AN ROTER CURRYSAUCE MIT KNACKIGEM WOKGEMÜSE UND BASMATIREIS | 34.50 |
| SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT HERZOGINKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE | 36.80 |
| SURF 'N' TURF (RINDSFILET UND BLACK TIGER SHRIMPS) AN ROSMARINJUS AUF SELLERIEPÜREE MIT POCHIERTEM PFIRSICH | 56.50 |

-FISCH-

| | |
|---|-------|
| ZANDER „SALTIMBOCCA ART“ AN SAFRANSCHAUM MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN UND ZUCCHETTIGEMÜSE | 38.50 |
| GEWÜRZ SEETEUFEL AN WEISSWEINSCHAUM AUF SÜSSKARTOFFELSTOCK | 42.80 |

-VEGETARISCH-

| | |
|--|-------|
| ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI MIT FRITTIERTEM RUCOLA | 25.00 |
| ROTES THAI-GEMÜSE-CURRY MIT BASMATIREIS | 26.80 |
| SAISONALES RISOTTO MIT WEISSWEINSCHAUM UND PARMESANSPLITTER | 24.80 |
| TOMATEN TAJINE MIT PETERSILIEN COUSCOUS UND RUCOLA | 22.50 |

KÄSE & DESSERTS

-KÄSE-

| | |
|---|------------|
| KÄSE VARIATION AUS DER REGION MIT APFEL CHUTNEY UND FEIGENSENF | 15.50 P.P. |
|---|------------|

-DESSERT-

| | |
|--|-------|
| HAUSGEMACHTES BEERENTIRAMISU | 12.50 |
| GEBRANNTES CREME „SWISS STAR STYLE“ MIT POCHIERTER BIRNE | 9.50 |
| TRILOGIE VON DER SCHWEIZER SCHOKOLADE | 12.80 |
| FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN MIT BASILIKUM UND LAVENDELGLACE | 10.00 |
| JOGHURTGLACE MIT EINEM DUO VOM GRANNY SMITH APFEL | 9.80 |
| TRILOGIE VOM SORBET | 12.50 |
| ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE | 9.00 |
| DINKEL PALATSCHINKEN MIT WARMEM BEERENCOLIS | 9.80 |
| ZITRONENGRAS PANNA COTTA AN MANGO SORBET | 10.50 |
| GRAND MARNIER PARFAIT AUF FEIGENCARPACCIO | 12.80 |
| CREMA CATALANA | 10.50 |
| FONDANT AU CHOCOLAT MIT VANILLEGLACE UND RAHM | 12.50 |
| ROSMARIN CREME BRULÉE MIT VANILLE-GLACE | 11.50 |

UNSERE MENÜEMPFEHLUNGEN

-MENÜ 1-

RÜEBLI – BIRNENSUPPE MIT GERÖSTETEN BAUMNÜSSEN

ALPSCHWEINKOTLETTE UNTER DER KARTOFFELN MAJORAN KRUSTE MIT TYMIANJUS,
GESCHMORTER KÜRBIS UND POMMES – DAUPHINE

FEIGEN PANNA – COTTA
MIT PISTAZIEN-CRUMBLE

CHF 59.00 PRO PERSON

-MENÜ 2-

STEINPILZ-CARPACCIO MIT GERÖSTETEN CASHEWNÜSSEN
UND MARINIERTEM FRISEE-SALAT

GEBRATENE LACHSFORELLE MIT BASILIKUM – HOLLONDAISE,
ROMANESCO UND RANDEN – RISOTTO

WEISSES SCHOKOLADENFONDANT
MIT HAUSGEMACHTEM BRATAPFELSORBET



CHF 62.00 PRO PERSON

-MENÜ 3- (VEGI)

GRÜNER BLATTSALAT MIT DREIERLEI VOM KÜRBIS
HOKAIDO / KERNE / DRESSING

GEBRATENES QUORNSTEAK
AUF BLUMENKOHLPÜREE
MIT KONFIERTEN CHERRYTOMATEN

MARRONIKUCHEN MIT RUMSAUCE
UND CRANBERRYEIS

CHF 52.00 PRO PERSON

UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

-VORSPEISEN-

-  SAISONALE SUPPE
-  GERÄUCHERTER LACHS (BRUNNER + BRUNNER PFÄFFIKON)
MIT HONIG-SENFSAUCE
-  TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO
-  GURKEN-DILL-SALAT
-  RÜEBLI-ORANGEN-SALAT
-  BUNTE BLATTSALATE
-  DRESSINGS:
ITALIENISCH- UND FRENCH-DRESSING

-HAUPTSPESIEN-

-  MAISPOULARDE MIT ZITRONEN-RICOTTA-FÜLLUNG
UND PILZRAHMSAUCE
-  ZANDERFILET MIT WEISSWEIN-SAUCE
-  SAISONALE RAVIOLI MIT PESTO ROSSO UND GRANA PADANO
-  GHACKETS MIT HÖRNLI UND APFELMUS
BEILAGEN:
 ROSMARINKARTOFFELN
 PILAW-GEMÜSEREIS
 BUNT GEMISCHTES MARKTGEMÜSE

-DESSERT-

-  BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREN DESSERTBUFFETS AUF DER NÄCHSTEN SEITE

CHF 65.00 PRO PERSON

UNSERE DESSERTBUFFETEMPFEHLUNG

BUCHBAR AB 20 PERSONEN

-DESSERTBUFFET 1-

-  PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL
-  SAISONALER KUCHEN
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  FRISCHER FRUCHTSALAT



CHF 13.50 PRO PERSON

-DESSERTBUFFET 2-

-  APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE
-  SCHOKOLADENMOUSSE
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  FRISCHER FRUCHTSALAT
-  HAUSGEMACHTE SORBET/GLACEAUSWAHL

CHF 15.50 PRO PERSON

-DESSERTBUFFET 3-

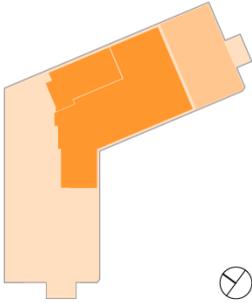
-  SAISONALER KUCHEN
-  ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE (WEISS UND DUNKEL)
-  WALDBEEREN-TIRAMISU
-  KÄSEPLATTE MIT TRAUBEN UND NÜSSEN
-  FRISCHER FRUCHTSALAT
-  PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL

CHF 19.50 PRO PERSON

PANORAMA RESTAURANT

BESTUHLUNGSBEISPIEL

BANKETTBESTUHLUNG 60 PERSONEN



MASSE INNENBEREICH

FLÄCHE 235.00 M²
(INKL. KÜCHE + Garderobe)

GROSSER BEREICH

LÄNGE 11.85 M
BREITE 8.36 M
HÖHE 2.45 M

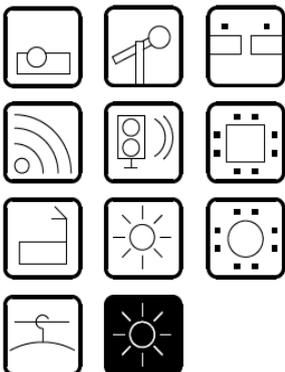
KLEINER BEREICH

LÄNGE 7.88 M
BREITE 5.30 M
HÖHE 2.45 M

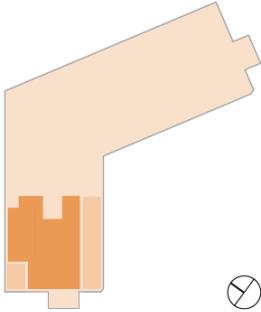
TERRASSE

FLÄCHE 106.00 M²
LÄNGE 13.70 M
BREITE 7.75 M

RAUMEIGENSCHAFTEN



PANORAMA STUBE



BESTUHLUNGSBEISPIEL

BANKETTBESTUHLUNG 56 PERSONEN

MASSE INNENBEREICH

FLÄCHE 113.00 M²
(INKL. GARDEROBE)

GROSSER BEREICH

LÄNGE 10.64 M
BREITE 6.21 M
HÖHE 2.45 M

KLEINER BEREICH

LÄNGE 7.70 M
BREITE 4.20 M
HÖHE 2.45 M

TERRASSE

FLÄCHE 35.00 M²
LÄNGE 13.75 M
BREITE 2.55 M

RAUMEIGENSCHAFTEN

