

BAVARIA *Alm*[®]
WO GUTES NOCH GUT IST

BAVARUM
Hannovers Biergarten im Herzen der Stadt



Feste Feiern

BUFFETS & GETRÄNKE

Hinweis

Für Gruppen mit weniger als 50 Personen stellen wir gerne auf Wunsch individuelle Schmankerl aus unserer Speisekarte zusammen.
Bitte sprich uns einfach an.

Bavaria Alm Garbsen

Lise-Meitner-Str. 5 • 30823 Garbsen
Fon 0511. 228 66 57
E-Mail garbsen@bavariaalm.de

Bavaria Alm Herne

Holsterhauser Str. 188 • 44625 Herne
Fon 02325. 467 02 50
E-Mail herne@bavariaalm.de

Bavaria Alm Hildesheim

Frankenstr. 43 B • 31135 Hildesheim
Fon 05121. 703 31 43
E-Mail hildesheim@bavariaalm.de

Bavaria Alm Mönchengladbach

Reststrauch 209 • 41199 Mönchengladbach
Fon 02166. 990 59 30
E-Mail moenchengladbach@bavariaalm.de

Bavaria Alm Torfhaus

Torfhaus 10 • 38667 Torfhaus/Harz
Fon 05320. 33 10 34
E-Mail torfhaus@bavariaalm.de

Bavarium

Windmühlenstr. 6 • 30159 Hannover
Fon 0511. 32 36 00
E-Mail info@bavarium.de

FESTE FEIERN



Ob royale Hochzeitsparty, die Nominierung zum Oscar oder der Umzug der Schwiegermutter nach Hamburg... es gibt unendlich viele Gründe, die Du bei uns feiern kannst. Du gibst uns die Regieanweisungen und wir inszenieren alles so, damit Dir der tosende Applaus Deiner Gäste sicher ist.

- + Bis zu 250 Personen im Restaurant möglich
- + Außenbereich bis zu 200 Personen
- + Weitläufige Terrasse
- + Außergewöhnliches Einrichtungsambiente auf drei Ebenen
- + Verschiedene Buffetvorschläge und Getränkepauschalen
- + Tanzfläche
- + Kamin
- + Ausreichend Parkmöglichkeiten

Rustikales Buffet

+
AB 50 PERSONEN

35,90*
p.P.

Flädlesuppe 4

Kräftige Brühe • hausgemachte Pfannkuchenstreifen

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete • Bayerisch-Dressing •
Honig-Senf-Dressing • Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat 2

Zwiebelmett und Zwiebeln

Zwiebelmett • rote Zwiebeln

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich • Margarine • Butter

Schweinebraten 1, 2, 3, 5

Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Rotbarschfilet mit Pankorock-Kruste

Salzkartoffeln • Gurken-Dill-Soße

Dessert

Rote Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Bayerisch Creme

Cremiges Dessert • Erdbeerpüree

Servus,

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum
– feier mit uns Dein Fest und genieße
traditionelle Köstlichkeiten in gemütlicher
und herzlicher Atmosphäre.
Wir sind für Dich da!
Dein Bavaria Alm-Team



* Kinder 6-11 Jahre zahlen 17,90 € p.P.; Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos

Bayerisches Buffet

+ AB 50 PERSONEN



41,90*
p.P.

Flädlesuppe 4

Kräftige Brühe • hausgemachte
Pfannkuchenstreifen

ODER

Zünftige Kartoffelsuppe 2, 3, 5

Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

Deftige Brotzeit 2, 3, 7, 15

Kochschinken • Leberwurst • Salami •
Schwarzwälder Schinken • Putenbrust •
Hähnchengrillwurst

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen •
Paprikastreifen • Blattsalat • Radieschen •
Rote Bete • Bayerisch-Dressing •
Honig-Senf-Dressing • Krautsalat •
bayerischer Kartoffelsalat 2

Käseplatte 1, 2

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas •
Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben •
Saint Albray

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich •
Margarine • Butter

Honigbraten 1, 2, 3, 5

Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Leberkäse vom Stück 2, 3, 5, 7

Kartoffelpüree • Sauerkraut mit Speck

Zanderfilet

Gemüsebett aus Wurzelgemüse •
Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

Dessert

Waldbeeren Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse 9

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster •
Soße mit Vanillegeschmack

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 20,90 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos



VEGAN



VEGETARISCH



SCHARF



KNOBLAUCH



SCHNITTLAUCH

Wiesn Buffet

+
AB 50 PERSONEN



48,90*
p.P.

Gulaschsuppe 4

Gulasch vom Rind

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete •
Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing •
Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat 2

Fischplatte 2, 3

Hausgebeizter Lachs • Sahnemeerrettich

Deftige Brotzeit 2, 3, 7, 15

Kochschinken • Leberwurst • Salami •
Schwarzwälder Schinken • Putenbrust •
Hähnchengrillwurst

Käseplatte 1, 2

Bavaria Blu • Camembert • Castello Ananas •
Castello Schnittlauch • Emmentaler Scheiben •
Saint Albray

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich •
Margarine • Butter

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Wir informieren Dich gerne über
die in unseren Speisen und
Getränken enthaltenen Allergene
und Zusatzstoffe.
Bitte frag unser Servicepersonal.

Ochsenbraten 1, 2, 3, 4, 5

Bratenjus • Apfelrotkohl • Kartoffelknödel

Leberkäse vom Stück 2, 3, 5, 7

Kartoffelpüree • Sauerkraut mit Speck

Hähnchengeschnetzeltes 4

Butterspätzle

Zanderfilet

Gemüsebett aus Wurzelgemüse •
Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

Dessert

Waldbeeren Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse 9

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster •
Soße mit Vanillegeschmack



EIN LEBEN



... ohne Feste ist wie ein langer Weg
ohne Wirtshäuser.

Demokrit



* Kinder 6-11 Jahre zahlen 24,90 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos

Hüttengaudi Buffet

+ AB 100 PERSONEN

Fingerfood

Tomaten-Mozzarella Spieße

zwei Stück pro Person

ODER

Datteln im Speckmantel ^{2, 3}

zwei Stück pro Person



57,90*
p.P.

Zünftige Kartoffelsuppe ^{2, 3, 5}

Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

Gulaschsuppe ⁴

Gulasch vom Rind

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete •
Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing •
Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat ²

Fischplatte ^{1, 2, 3, 5, 15}

Hausgebeizter Lachs • Makrelenfilet • Schwarzer
Heilbutt • Räucherrollmops • Alaska Pollack •
Forellenfilet • Matjesfilet

Deftige Brotzeit ^{2, 3, 7, 15}

Roastbeef • italienische Salami Milano •
Serrano Schinken • Parmaschinken • Salami
Finocchio • Hähnchengrillwurst

Österreichische Käsespezialitäten ^{1, 2, 17}

St. Severin • Felsenkeller • Roter Mönch • Rosso •
Weinkäse • Rollino • Mondseer • Kaiser Max

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Almaufstrich •
Margarine • Butter

Klassischer Flammkuchen ^{2, 3, 7}

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel •
Zwiebelstreifen • Frühlingszwiebeln

Spanferkel am Stück

(tranchiert am Buffet) ^{1, 2, 3, 5, 7}

Sauerkraut • Serviettenknödel • Dunkelbier-Soße

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten ^{1, 2, 3, 5}

Kartoffelknödel • Rotkohl • Pflaumensoße

Hähnchengeschnetzeltes ⁴

Butterspätzle

Lachs am Stück

(tranchiert am Buffet) ⁵

Gemüsebett aus Wurzelgemüse •
Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

VEGETARISCH:

Brezelknödel ^{5, 17}

mit Kaisergemüse und Weinschaumsoße

Dessert

Waldbeeren Grütze

Soße mit Vanillegeschmack

Schokoladenmousse ⁹

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster •
Soße mit Vanillegeschmack

Mitternachtssnack

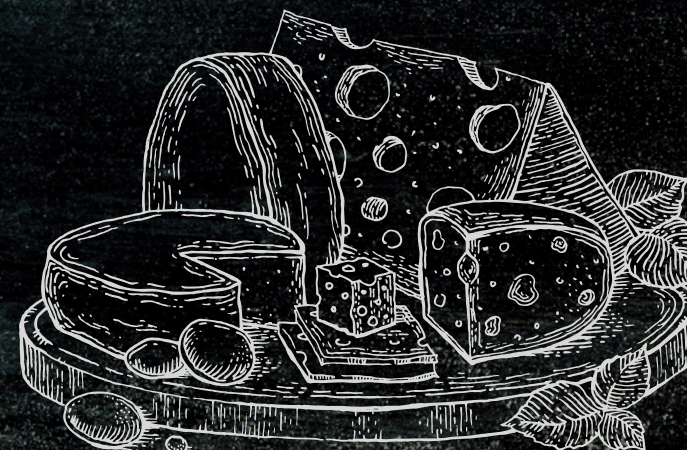
Currywurst mit

Spezialsoße ^{1, 2, 3, 6, 7, 9}

dazu Baguette

Italienische Käsespezialitäten ^{1, 2}

Gorgonzola Dolce • Taleggino • Peccorino
Paglietta • Aperitivokäse • Stiltser • Samorza
affumicata • Bergsteigerbrot • Baguette



* Kinder 6-11 Jahre zahlen 28,90 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos

König Ludwig Buffet

+ AB 100 PERSONEN

Fingerfood

zwei Stück pro Person

AUSWAHL AUS:

Tomaten-Mozzarella Spieße

Datteln im Speckmantel 2, 3

Canapés mit Roastbeef 2, 3, 11

Käse-Weintraubenspieße

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe 5

mit hausgebeiztem Lachs

Gulaschsuppe 4

Gulasch vom Rind

Salatbar

Tomatenecken • Gurkenstreifen • Paprikastreifen •
Blattsalat • Radieschen • Rote Bete •
Bayerisch-Dressing • Honig-Senf-Dressing •
Krautsalat • bayerischer Kartoffelsalat 2

Fischplatte 1, 2, 3, 5, 15

Hausgebeizter Lachs • Makrelenfilet • Schwarzer
Heilbutt • Räucherrollmops • Alaska Pollack •
Forellenfilet • Matjesfilet

Deftige Brotzeit 2, 3, 7, 15

Roastbeef • italienische Salami Milano •
Serrano-Schinken • Parmaschinken • Salami
Finocchio • Hähnchengrillwurst

Italienische Käsespezialitäten 1, 2

Gorgonzola Dolce • Taleggino und Pecorino Pagli-
etta • Aperitivokäse • Stiltser • Samorza affumicata

Brot • Butter • Dip

Brezeln • Bersteigerbrot • Alaufstrich •
Margarine • Butter

Klassischer Flammkuchen 2, 3, 7

Sauerrahm • Gouda • Speckwürfel •
Zwiebelstreifen • Frühlingszwiebeln

Roastbeef am Stück

(tranchiert am Buffet) 1, 2, 3, 5, 7

Kartoffelgratin • Speckbohnen • Estragon-Soße

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten 1, 2, 3, 5

Kartoffelknödel • Pflaumensoße

Hähnchenbrust

mit Tomate-Mozzarella • Tomaten-Pesto-Schaum •
Butterspätzle

Lachs am Stück

(tranchiert am Buffet) 5

Gemüsebett (Paprika, Zucchini, Aubergine) •
Salzkartoffeln • Zitronen-Dill-Schaum

67,90*
p.P.

Mitternachtssnack

Pulled Pork 1, 3, 5

Krautsalat • süßer Senf • hausgemachte pikante Soße •
Laugensemmel • Blattsalat

Österreichische Käsespezialitäten 1, 2, 17

St. Severin • Felsenkeller • Roter Mönch • Rosso •
Weinkäse • Rollino • Mondseer • Kaiser Max

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 33,90 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren essen kostenlos

VEGETARISCH:

Brezenknödel 5, 17

mit Kaisergemüse und Weinschaumsoße

Ziegenkäse-Mangold

Flammkuchen 1, 2, 3, 5

Sauerrahm • Rote Bete • Ziegenkäse •
Gouda • roter Mangold • Honig • Walnüsse •
Balsamicoglaze

Dessert

Wiesn-Duett

Mascarpone-Creme mit grünem und rotem
Biskuitteig • karamellisierte Kürbiskerne •
Knuspermüsli • Minze

Schokoladenmousse 9

Kaiserschmarrn

Rumrosinen • Zwetschgenröster •
Soße mit Vanillegeschmack

+ ZUBUCHBAR Fingerfood & Mitternachtssnacks



ZUBUCHBARE MITTERNACHTSSNACKS:

ZUBUCHBARES FINGERFOOD ZUM BUFFET:

Lachs-Canapé 2, 3	Stück 3,60
Schinken-Canapé 2, 3, 11	Stück 3,20
Tomaten-Pesto-Canapé 6	Stück 3,00
Roastbeef-Canapé 2, 3, 11	Stück 3,50
Aubergine-Canapé	Stück 3,00
Zucchini-Tomate-Bruschetta	Stück 3,00
Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück 3,00
Melone-Schinken-Spieß	Stück 3,20
Dattel im Speckmantel-Spieß 2, 3	Stück 3,00
Käse-Spieß	Stück 3,00
Lachs-Pfannkuchen-Spieß 2, 3	Stück 3,00
Polenta-Tomaten-Spieß	Stück 3,00

Pulled Pork 1, 3, 5 pro Person **7,50**
Krautsalat • süßer Senf • hausgemachte pikante Soße • Laugensemmel • Blattsalat

Currywurst mit Spezialsoße 1, 2, 3, 6, 7, 9 pro Person **3,50**
dazu Baguette

Käseplatte 1, 2 pro Person **3,50**
und Brotkorb

Wurstplatte 2, 3, 7, 15 pro Person **3,50**
und Brotkorb

Brotkorb mit Dreierlei Dip 2, 3 pro Person **5,90**
hausgemachter Alaufstrich • Griebenschmalz • hausgemachte Kräuterbutter

Fischplatte 2, 3 pro Person **7,10**
und Brotkorb

Käse-Schinken Sandwichs 2, 3, 7 pro Person **4,20**

Berliner Ballen 1 pro Person **3,00**

Gulaschsuppe 4 pro Person **3,00**
Gulasch vom Rind • Baguette

weitere Angebote

Live Cooking Station mit Koch

2 Stunden **65,00**

Menükarten

Stück **2,50**

Hintergrundmusik

119,00

+ FASSANSTICH

Fassanstich

zelebriert mit Zapfhahn, Schürze und Holzhammer

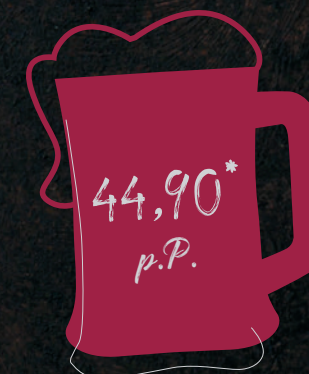


Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Macadamianüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

ZUSATZSTOFFE: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmitteln 4 mit Geschmacksverstärkern 5 mit Schwefeldioxid 6 mit Schwärzungsmitteln 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmitteln 12 Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin 15 Nitritpökelsalz 16 alkoholhaltig

Gipfeltreffen

+ AB 50 PERSONEN



EMPFANGSGETRÄNK

Glas 0,1 L Scavi & Ray Secco 5 • 10,5 % vol.

BIERE FRISCH VOM FASS

Löwenbräu Original • Löwenbräu Dunkel •
Franziskaner Hefe Hell

BIERE AUS DER FLASCHE

Franziskaner Hefe Dunkel • Franziskaner Kristall •
Franziskaner Hefe Alkoholfrei • Beck's Alkoholfrei

WEIN & SECCO

WEISSWEIN

Pinot Grigio LewensLust 5

Western Cape, Südafrika
Knackig leichte Grüntöne und eine herzhafte Säure.
Der Duft erinnert an frisch geschnittenes Gras mit einem
Hauch Stachelbeere. Passt zu Hähnchen und Salaten

ROSÉ

Merlot Rosé LewensLust 5

Western Cape, Südafrika
Ein klasse Rosé mit Noten von Erdbeere und Rosenblättern
mit der Frische und Fruchtigkeit eines Weißweins. Passt zur
Tollen Knolle, zu Salaten und vegetarischen Gerichten

ROTWEIN

Merlot LewensLust 5

Western Cape, Südafrika
Ein geschmeidiger Merlot mit feinen Spuren von Kirsche,
Himbeere, Schwarzer Johannisbeere und Minze. Passt zu
Burgern, Rippchen und unserem Löwensteak

SECCO

Scavi & Ray Secco 5 • 10,5 % vol.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser • Sinalco Orange_{2,3} • Sinalco Zitrone •
Sinalco Cola_{1,9} • Sinalco Cola Mix_{1,2,3,9} •
Sinalco Cola Light_{1,3,9,11,12} • Säfte • Vitamalz

Café Crème • Diverse Teesorten

Hinweis

Die Getränkepauschale
gilt ab dem Empfang und
ist 9 Stunden gültig. Nach
Ablauf dieser Zeit werden
wir die Getränke einzeln
berechnen.

Eine Servicepauschale pro
Stunde nach Ablauf der
Getränkepauschale, frü-
hestens ab 1h nachts wird
fällig. Berechnet wird auch
1h nach Beendigung der
Veranstaltung (190€)

Bei geschlossener Gesell-
schaft fällt eine einmalige
Umbaupauschale pro
Person (5,00€) an.

Projekt und Serviceleitung
ist im Preis inklusive.

* Kinder 6-11 Jahre zahlen 22,90 € p.P.;
Kinder unter 6 Jahren trinken kostenlos

Longdrinkpauschale

2 APERITIFS ZUR AUSWAHL:

Alm Spritz ^{1, 2}

9 Mile Vodka • Almdudler • Holunderblütensirup • Zitronensirup • frische Limette • frische Minze

Lillet Wild Berry

Lillet • Schweppes Original Wild Berry • Sommerbeeren • frische Minze

Aperol Spritz ^{1, 10}

Aperol • Scavi & Ray Secco • Sprudelwasser

Brombeer Spritz ²

Sears Cutting Edge Gin • Schweppes Original Wild Berry • Brombeersirup • Zitronensirup • Sommerbeeren • frische Minze

Limoncello Spritz ²

Limoncello • Scavi & Ray Secco • Zitronensirup • Sprudelwasser • frische Minze

Bavaria Spritz ^{1, 3, 10}

Aperol • Orangensaft • Schweppes Bitter Lemon • Zitronensirup • frische Limette

Hugo ^{2, 3}

Scavi & Ray Secco • Holunderblütensirup • Minze • Limette

+ 2 LONGDRINKS ZUR AUSWAHL:

9 Mile Vodka (4 cl) 37,5 % vol. Lemon

Bourbon Whiskey (Jim Beam) (4 cl) 40 % vol. 1 Cola

Bacardi Rum (4 cl) 38 % vol. Cola

Sears Cutting Edge Gin (4 cl) 37,5 % vol. Tonic

+ 1 DIGESTIF:

Obstler 38 % vol.

EXTRAS



WEITERE LONGDRINKS/APERITIFS ZUR AUSWAHL:

9 Mile Vodka (4 cl) 37,5 % vol.

Bourbon Whiskey (Jim Beam) (4 cl) 40 % vol. 1

Bacardi Rum (4 cl) 38 % vol.

Sears Cutting Edge Gin (4 cl) 37,5 % vol.

Jägermeister (2 cl) 35 % vol.

Ski-Shot ²

Mile Vodka 37,5 % vol. • Himbeer-Zitronensirup

Alm Spritz ^{1, 2} Glas 0,2 L 9 Mile Vodka • Almdudler • Holunderblütensirup • Zitronensirup • frische Limette • frische Minze

Lillet Wild Berry Glas 0,2 L Lillet • Schweppes Original Wild Berry • Sommerbeeren • frische Minze

Aperol Spritz ^{1, 10} Glas 0,2 L Aperol • Scavi & Ray Secco • Sprudelwasser

Brombeer Spritz ² Glas 0,2 L Sears Cutting Edge Gin • Schweppes Original Wild Berry • Brombeersirup • Zitronensirup • Sommerbeeren • frische Minze

Limoncello Spritz ² Glas 0,2 L Limoncello • Scavi & Ray Secco • Zitronensirup • Sprudelwasser • frische Minze

Hugo ^{2, 3} Glas 0,2 L Scavi & Ray Secco • Holunderblütensirup • Minze • Limette

Bavaria Spritz ^{1, 3, 10} Glas 0,2 L Aperol • Orangensaft • Schweppes Bitter Lemon • Zitronensirup • frische Limette

Red Bull ^{9, 14} pro Person 2,00

WEITERE SPIRITUOSEN ZUR AUSWAHL (2cl):

Obstler 38 % vol.

Williamsbirne 40 % vol.

Himbeergeist 42 % vol.

Alpenschnaps 33 % vol. Milder Schnaps aus der Haselnuss

Marillenbrand 40 % vol.

Ramazzotti 30 % vol., 1

Hinweis

Longdrinkpauschale nur in Kombination mit der Getränkepauschale
Die Longdrinkpauschale und Extras gelten ab dem Empfang und sind
neun Stunden gültig.

3,00
p.P.

3,50
p.P.



Newsletter

SCAN ME



BAVARIA ALM



Melde Dich jetzt zum Newsletter unter www.bavariaalm.de/newsletter an oder scanne einfach den QR-Code und wir versorgen Dich regelmäßig mit den neuesten Infos und Aktionen.



BAVARIUM



Melde Dich jetzt zum Newsletter unter www.bavarium.de/newsletter an oder scanne einfach den QR-Code und wir versorgen Dich regelmäßig mit den neuesten Infos und Aktionen.



SCAN ME



© Gastro & Alm GmbH
Fränkenstraße 6 | 31135 Hildesheim
Fon 05121. 9127-0 | Fax 05121. 9127-101
Bildnachweis: Gastro & Soul GmbH
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Stand 11.2023

www.bavariaalm.de

www.bavarium.de

FOLGE UNS AUF
FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariaAlmDeutschland

FOLGE UNS AUF
FACEBOOK UND INSTAGRAM



BavariumHannover