

Herzlich willkommen!

Sehr geehrter Kunde, lieber Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Partyservice interessieren. Unsere traditionelle Metzgerei besteht schon seit 1898. Heute sind wir zu einem modernen Betrieb herangewachsen und bieten Ihnen alles rund ums Fleisch in höchster Qualität, von unseren hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten bis zum kompletten Partyservice.

Dabei ist uns der regionale Aspekt ein wichtiges Anliegen, das Fleisch wie auch das Gemüse und die Früchte beziehen wir von lokalen Produzenten, und alles ist somit immer frisch, knackig und mit Leidenschaft gekocht.

In dieser Partyservice-Broschüre finden Sie für jeden Anlass das geeignete Menu.

Gerne beraten wir Sie persönlich und passen das Menu Ihren individuellen Wünschen an, damit Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis wird. Wir freuen uns, Sie persönlich beraten zu dürfen.

„En Guete“

wünschen Ihnen Marianne, Paul, Mario Bitzi
und das ganze Bitzi-Metzg-Team

Bitzi Metzg AG
Luzernerstrasse 11
6285 Hitzkirch
Tel. 041 917 12 23
info@bitzimetzg.ch
www.bitzimetzg.ch

Inhaltsverzeichnis

Bitte beachten Sie	3
Servicepersonal	4
Apéros	
Kalte Apéros	5
Warme Apéros	6
Apérobuffet	7
Kalte Platten, Brunchbuffet	8
Suppen	9
Salate	10
Vorspeisen	
Kalte Vorspeisen	11
Warme Vorspeisen	12
Vorspeisenbuffets	13
Hauptgerichte	
<i>Schweinefleisch</i>	14+15
<i>Kalbfleisch</i>	16
<i>Rindfleisch</i>	17
<i>Lamm</i>	18
<i>Poulet</i>	18
Verschiedene Spezialitäten	19
Fondue Chinoise, Tatarenhut	20
Grillparty, Käsefondue, Racletteplausch	21
Spiessligrill, Mehrgangmenus	22
Desserts	23
Dessertbuffet	24

Bitte beachten Sie

Nehmen Sie bitte frühzeitig mit uns Kontakt auf.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person. Die Mehrwertsteuer ist in allen Preisen inbegriffen.

In den angegebenen Preisen ist das Service- und Küchenpersonal nicht inbegriffen, dieses wird nach Präsenzzeit zusätzlich verrechnet.

Brot, Spezialbrote, Menubrötli und Bütterli sowie Menukarten sind ebenfalls nicht inbegriffen.

Das Reinigen von Transportbehältern wird nach Aufwand berechnet.

Behälterreinigung nach Aufwand	Fr. 40.00/Std.
Entsorgung von Kehrricht	50 Rp./kg

Beilagen und Gemüse können nach Ihren Wünschen ausgetauscht werden. Der Menupreis verändert sich dementsprechend.

Für Vegetarier bieten wir Ihnen Vegi-Schnitzel, Vegi-Pastetli oder vegane Hamburger an.

Preisänderungen vorbehalten.

Service- und Küchenpersonal

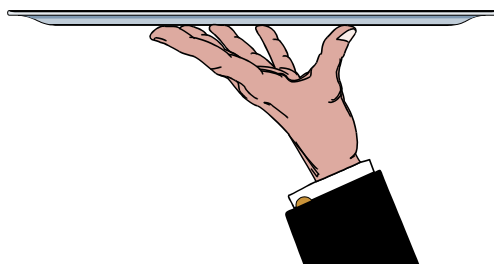
Um zu einem gelungenen Anlass beizutragen, vermitteln wir Ihnen gerne Servicepersonal.

So werden Sie von allen anfallenden Arbeiten wie Tischdecken, Servieren oder Abwaschen gemäss Ihren Wünschen und Anweisungen entlastet.

Die Lieferung und Anfahrtszeit ist in Hitzkirch, Ermensee, Aesch, Schongau, Retschwil, Hohenrain, Kleinwangen und Hochdorf inbegriffen.

Der Zuschlag für weitere Entfernungen beträgt Fr. 1.-/Kilometer + die Anfahrtszeit des Personals

Servicepersonal	60.00/Std.
Küchen- und Schöpfpersonal	60.00/Std.
Grilleur	75.00/Std.



Apéros

Kalte Apéros

Sandwichs

im Sandwich Brot mit Schinken, Salami, Thon, Käse oder Lyoner
(ohne Salat) Je nach Grösse 4.80 bis 7.50

Faustbrot vom Kilobrot 5.50

Fitness-Brötli gemischt

gefüllt mit Thon, Schinken, Salami, Ei, Fleischkäse
oder Frischkäse

klein 2.80

gross (Mutschli) 4.00

Baguette am Meter pro Meter 58.00
gefüllt mit Salami, Schinken, Lyoner, Käse, Thon oder Ei,
mit Tomaten und Gurken (1 Meter ergibt ca. 30 Stk.)

Gefülltes Partybrot 59.00
mit Schinken, Salami, Frischkäse, Thon oder
Rauchlachs

Belegte Toastbrote assortiert ■ 4.80

Cocktail Toastbrot ▣ 2.80

Gourmandise ¼ Toastbrot △ 1.80

Belegt mit Schinken, Salami, Braten, Bündnerfleisch, Thon,
Lachs, Sellerie, Ei, Spargel oder Frischkäse

Gefüllte Minipastetli 1.80
mit Frischkäse, Lachs oder Schinkenmousse

Gebratene Speckpflaumen 5.00/100g

Apérogebäck oder Grissinistängel vom Beck 6.50/100g

Warme Apéros

Schinkengipfeli	2.80
Chäschüechli	2.80
Minipizzas	2.80
Gemüseküchlein	2.80
Miniwürstli: Wienerli Schw.würstli o. Heideggerli	3.20/100g
Frühlingsrolle mini mit süss-saurer und Sojasauce	1.20

Apéro- oder Vorspeisenbuffet

Fingerfood vom Feinsten 22.00 bis 25.00

- Minifrühlingsrollen mit süss-saurer und Sojasauce
- Kleine Lachsrolleli
- Knoblicrevetten
- Rohschinken-, Melonen-Spiessli
- gefüllte Minipastetli
- Tomaten-/Mozarella-Spiessli
- Antipasti
- Sprinzmöckli
- Grissini vom Beck
- Schabzigermousse auf getrockneten Aprikosen
- Assortierte Gourmendises
- gebratene Speckpflaumen



Apérobuffets, Hochzeitsapéros

Buffet Nr. 1	15.90
Fleisch- und Käseplatte garniert, Früchteplatte, Partybrot gefüllt mit Schinken, Thon, Frischkäse	
Buffet Nr. 2	17.90
Fleisch- und Käseplatte garniert, Früchteplatte, Gourmendises, gefüllte Silserli und Fitnessbrötli	
Buffet Nr. 3	18.70
Fleisch- und Käseplatte garniert, Fruchtplatte, Gourmendises, Schinkengipfeli, Gemüseküchlein, Minipizzas	
Buffet Nr. 4	19.70
Gourmendises, gefüllte Silserli und Fitnessbrötli, Früchteplatte, Gemüsedips mit Sauce, Speckpflaumen gebraten, Grissinistängel mit Rohschinken oder gefüllte Minipastetli mit Lachsmousse	

Zusätzliche kleine Brötchen 90 Rp./Stk
Auf Wunsch können auch Spezialbrote oder beschriftete
Brote bestellt werden.

Da es bei Hochzeitsapéros schwierig ist, die genaue
Anzahl Gäste zu kennen, nehmen wir immer etwas
Reserve mit. (Wird bei Gebrauch verrechnet)

Nach Wunsch können die Apérobuffets auch mit Antipasti
oder nach Wunsch bereichert werden. Siehe Seite 6.

Bei den Apérobuffets ist das Bringen und Aufstellen im
Preis inbegriffen.

Fleisch- und Käseplatten

Znüni oder Zvieri 160 g	Fleisch- und Käseplatte garniert	ca. 15.00
Hauptmahlzeit 200 g	Fleisch- und Käseplatte garniert mit Lachsrölli oder Forelle geräucht	ca. 17.00 ca. 18.00

Nach Wunsch besorgen wir gerne auch Brot, Mutschli oder Spezialbrote dazu.

Brunchbuffet

- Mini-Buttergipfeli, Sonntagszopf, Sauerteigbrot
- Vollkornbrot und Zmorgebrötli
- Konfi, Honig, Butter
- Fleisch und Käseplatten garniert
- Bratspeck
- Fruchtsalat oder Fruchtplatte
- Joghurts
- Müesli
- Rührei oder Spiegelei

inkl. Bringen ca. 28.00/Person

auf Wunsch

+ Rösti 2.50

+ Rauchlachs, Seetaler Forellenfilets geräucht
mit Meerrettichmousse ca. 5.00

Suppen

Bouillon	4.00
mit Schnittlauch und Sherry	
Bouillon mit Sherry	5.00
mit Gemüsejulienne oder Perlen	
Steinpilzbouillon	5.00
Heidegger Weissweinsuppe mit Grissinistängel	7.50
Hausgemachte Cremesuppen	6.00
wie Tomaten, Spargeln, Broccoli, Kürbis	
Gazpacho mit Grissinistängel (kalt)	7.00



Salate

Bunter Blattsalat garniert

(französische oder italienische Sauce) 7.00

Bunter Blattsalat 10.50

mit lauwarmen Pilzen mit Aceto Balsamico und Olivenöl

Kleiner Salatteller garniert

8.80

mit Blatt-, Mais-, Farmersalat

Nüsslisalat (Saison September – April)

9.50

mit Ei, Speckwürfeli und Brotcrutton

Salatbuffet nach Wahl 3 – 8 Sorten:

Kartoffel, Bohnen, Randen, Mais, Curry-Reis,

Tomate- Mozzarella, Gurken, Peperoni, Apfelsalat

Farmer- (Rüebli und Sellerie gemischt), Hörndli

Blattsalat

8.00 bis 12.00



Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Hauspastete	10.50
Cumberlandsauce mit Farmersalat, garniert	
Rohschinken mit Melonen garniert	10.50
mit Farmersalat	11.50
Gourmetteller	15.00
Partypastete, Lachsrollen, Forellenfilet geräucht, Meerrettichmousse und Antipastasträusschen	
Fischteller	13.50
mit Lachsrolle, geräuchtem Forellenfilet, Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum Sprossen	
Geräuchte Pouletbruststreifen	11.50
mit Blattsalat (frz. oder it. Sauce)	
Bunter Blattsalat	14.50
mit Lachsrolle und Forellenfilet garniert	
Lauwarmer Spargelsalat mit Rohschinken	12.50
Antipastavinigrette	
Antipastateller	12.50
Blattsalat, eingelegte Tomaten, Zucchini, Fetabällchen, Oliven, gefüllte Paprika mit Frischkäse	
Seetaler Forellenfilets geräucht	11.00
garniert mit Meerrettichmousse und Sprossen	

Warme Vorspeisen

Spargelrisotto mit Seetaler Grünspargeln (Saison)	11.50
Weisse und grüne Spargeln Hollandaisesauce (Saison)	12.00
Eglifilet mit Mandeln Gemüsereis	14.50
Stern- oder Herzpastetli nach Luzernerart mit Erbsen, Rüebl	14.50
Ravioli mit Riccota und Spinat an rassiger Tomatensauce oder Kräuterrahmsauce mit Parmesan	12.50

Kalte Buffets

1. Art

Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets,
Meerrettichschaum, Partypastete, Sauce Cumberland,
Rohschinken, Coppa, Melonen, Rohesspeck, Salami,
gefüllte Eier und Minipastetli, aus garniert

Vorspeise 22.00

Hauptgang 28.00

2. Art

Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrollen,
Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Pasteten und
Terrinen, Sauce Cumberland, Rohschinken, Coppa,
Melonen, Salami, Bündnerfleisch, Tartare-Brötli,
diverse Garnituren

Vorspeise 25.00

Hauptgang 30.00

Italienische Art

Rauchlachs, geräuchte Forellenfilets, Lachsrollen mit
Meerrettichschaum, Knoblicrevetten, Vitello Tonato,
Partypastete, Sauce Cumberland, Rohschinken,
Coppa, Melonen, eingelegte Tomaten, Zucchini-
röllchen, Peperoni, gefüllte Teufelshörndli, Oliven,
Auberginen, gefüllte Cherrytomaten, gefüllte
Peppersweet

Vorspeise 26.50

Hauptgang 32.00

Wir empfehlen dazu ein kleines Salatbuffet 6.50

Blatt-, Tomaten-, Mozzarella- und Farmersalat

+ Menu-, Spezial- oder Partybrote 1.00 bis 2.00

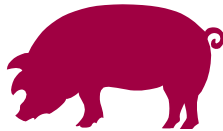
+ Bütterli 30 Rp.

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce Spätzli-Teigwaren, Broccoli, Rübli	19.00
Voressen oder Haxe an brauner Sauce Kartoffelstock, Mischgemüse	17.00
Braten Kartoffelgratin, Bohnen & Rübli Folgende Braten stehen zur Auswahl und können auch halb-halb bestellt werden: Hals-, Schulter-, Schwedenbraten (mit getrockneten Zwetschgen gespickt), Zigeunerbraten (mit Speck umwickelt), Chömirbraten (leicht geräucht) und gefüllte Brust	22.00
Kronenbraten (Kotelettenstück) Kartoffelgratin, gedämpfte Tomaten, Bohnen	25.00
Rahmschnitzel Nüdeli, Rübli, Broccoli	23.00
Piccata milanese Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesan, Broccoli	22.00
Schweinssteak an Pilzrahmsauce Nüdeli, Rübli, Broccoli	24.00
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Pommes Duchesse oder Nüdeli, Gemüsebouquet	28.00
Schweinsfiletwürfel Rahmsauce Pommes Duchesse oder Nüdeli, Zucchini & Rübli	28.00

Schweinsfilet im Schlafrock	26.00
Nüdeli oder gebratene Spätzli, Broccoli, Rüebl (Schweinsfilet eingebettet in Brätmischung mit Champignons und Petersilie, umwickelt mit Schinken im Ofen gebraten)	
Schweinssteaks im Teig	25.00
mit Farmer-, Tomaten-, Mais- und Blattsalat	
Schinken im Brotteig	13.00
Schinken im Brotteig	18.00
mit Kartoffelsalat	
Heisser Schinken	17.00
Kartoffelsalat, Bohnensalat, Farmersalat (Rüebl und Sellerie gemischt) oder Salate nach Ihrer Wahl	
Berner Platte	24.00
Rippli, Speck, Siedfleisch, Zungenwurst und Zunge, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Bohnen	
Rippli und Speck	19.50
Salzkartoffeln, Bohnen, Sauerkraut	

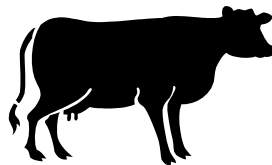


Kalbfleisch

Geschnetzeltes an Rahmsauce Nüdeli, Broccoli, Rüebl	25.00
Kalbsbraten Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rüebl, Kohlraben	28.00
Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	23.00
Wiener Rahmgulasch Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	22.00
Kalbsvoressen oder Kalbshaxe Kartoffelstock, Bohnen, Rüebl	22.00
Piccata Spaghetti mit Tomatensauce, Broccoli	29.00
Kalbssteak an Morchelsauce Gratin oder Nüdeli, gedämpfte Tomate, Broccoli, Rüebl	37.00
Kalbsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce Nüdeli, Gemüsebouquet	40.00
Kalbsfilet an Calvadossauce Nüdeli Zucchini, Tomate und Äpfel garniert	40.50
Kalbskronenbraten Gratin, Rüebl, Tomaten, Broccoli	36.00
Saltin-Bocca, Risotto, Rüebl oder Broccoli	30.00

Rindfleisch

Ungarischer Gulasch	20.00
Polenta oder gebratene Spätzli, Ratatouille	
Geschnetzeltes	23.00
Teigwaren, Tomaten, Bohnen	
Rindsbraten	23.00
Kartoffelstock oder gebratene Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut	
Filet Stroganoff	36.00
Zitronenreis, Broccoli, Rübli	
Roastbeef an Sauce béarnaise	39.00
oder an Sauce Café de Paris oder Pfeffersauce	
Kartoffelgratin, Bohnenbündeli, Rübli, Blumenkohl	
Rindsfilet an Sauce béarnaise	42.00
Wildreis, Bohnen, Rübli, Broccoli	
Spatz, Eintopf	20.00
Suppe, Rindfleisch, Kartoffeln, Rübli, Sellerie, Lauch, Kabis	
Chili con carne	17.00
Trockenreis (Hackfleisch mit Bohnen und Maiskörnern, pikant gewürzt)	
Lasagne	17.00
Spaghetti Bolognese	16.00
Inkl. Reibkäse	
Ghackets und Hörndli Inkl. Reibkäse	15.00
Gulaschsuppe	18.00



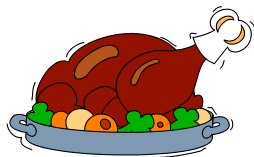
Lamm

Lammrückenfilet an Pfeffersauce	32.00
oder gebundener Rosmarinjus	
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gemüsebouquet	



Poulet

Poulet vom Grill	Stück	12.00
Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce, Broccoli	23.00	
Reis garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche		
Pouletbrüstli	26.00	
an Curry-, Champignon- oder Rahmsauce		
Reis oder Nüdeli		
garniert mit Ananas, Pfirsich, Herzkirsche oder Gemüse		
Mah Meh (Eintopf)	22.00	
mit Poulet- und Gemüsestreifen		
Rotes Thai Curry	26.00	
Jasminreis, Pakjoy, Peperoni, Maiskölbli, Zucchetti, Kefen		
mit Zusätzlich Crevetten	28.00	



Verschiedene Spezialitäten

Pastetli gross (1 Stück)	17.00
Erbsli und Rüebli	
mit Trockenreis	18.00
Pastetli vegetarisch	18.00
Füllung wahlweise mit verschiedenen Pilzen oder Gemüse, Trockenreis	
Heisser Fleischkäse	17.00
Kartoffelgratin, Mischgemüse	
Rehpfeffer	31.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	
Rehschnitzel	36.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	
Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	32.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, gefüllte Birnen	
Spaghettiplausch	18.50
Spaghetti mit verschiedenen Saucen nach Ihrer Wahl:	
Bolognese, Napoli, Gorgonzola, Carbonara, Pesto, Arrabiata, 5 P, Gemüsesauce, Pilzrahmsauce inkl. Reibkäse	
Wir empfehlen bis 20 Personen 3 Saucen	
bis 40 Personen 4 Saucen	
ab 50 Personen 5 Saucen	
Äplermakkaronen mit Apfelmus	15.50

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 250 g Fleisch/Person	ca. 20.00
mit Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch	
auf Wunsch Lamm-, Pferd-, Lama- oder Wildfleisch	+2.00
Crevetten	+2.00
Saucen nach Wahl: Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare, Hot Barbecue, Meerrettich	+4.00
Beilagen nach Wahl: Pfirsich, Ananas, Birnen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	+4.00
Reis	+3.00
Bouillon	+1.50

Geschirrmiete

Fondue-Pfändli inkl. Paste und Gabeln für 4-6 Pers. 10.00/Stk

Tatarenhut

Fleisch 300 g/Person	ca. 22.00
Rind, Schwein, Kalb, Poulet, Specktranchen, Cippolata, Hackfleischkügel auf Wunsch Lamm-, Pferd- Lama-, oder Wildfleisch	
+ Crevetten	+2.00
Saucen nach Wahl: Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartare, Hot Barbecue, Meerrettich	+4.00
Gemüse und Bouillon für Tatarenhut	+3.00
Reis	+3.00

Miete Tatarenhut inkl. Pasten und Reinigung 15.00

Tatarenhut nur mit Bürsteli reinigen, eingebrannte
Rückstände reinigen wir nachher mittels einer
speziellen Lauge

Grillparty

Fleisch 250 g/Person wird nach Verbrauch berechnet

ca. 18.00 bis 22.00

Rind Flat Iron oder Hohrücken	
Schweinsteak mager oder vom Hals	
Pouletsteakli vom Schenkel oder Pouletbrüstli	
Lamm	
Zwetschgen im Speckmantel	
Kalbs-, Schweinsbratwürste	
Crevetten	+2.00
Kartoffelgratin	+6.00
Salatbuffet nach Wahl (siehe Seite 10)	+8.00 bis 12.00
Kräuterbutter oder Hot Barbecuesauce	+1.00
Grilleur per Stunde	75.00

Käsefondues

Hausmischung 240g/Person	18.00
mit Brot und Birnen	
Miete	pro Person 1.50
Caquelon inkl. Gabeln und Brennpaste	

Racletteplausch

250 g Käse pro Person	10.00
Sorten nach Wahl: Natur, Pfeffer, Paprika, Rauch, Knobli	
Schalenskartoffeln	+2.50
Silberzwiebeln, Essiggurken, Ananas oder Speckwürfeli	+3.50
Miete grosser Racletteofen inkl. Gas	+60.00

Spiessligrill / Kanalgrill

Diverse Fleisch- und Gemüsesorten können selber an einen Spiess gesteckt und über der Holzkohle grilliert werden. Das perfekte Grillerlebnis für Ihre Party.

Fleisch 300 g/Person	ca. 18.00 bis 22.00
Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Lamm, Cippolata, Speck	
Crevetten	+ ca. 2.00
Gemüse: Zucchini Peperoni Champignon Zwiebeln Ananas	+ 4.00
Kräuterbutter oder Hot Barbecuesauce	+ 1.00
Grillmiete	30.00/Stk.
Kohle 4kg Sack	10.00

Mehrgangmenüs

- | | |
|-------------|--|
| 1. Variante | 41.00 |
| 1. Gang | Rindsfilet an Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesse, Bohnen, Rüebli |
| 2. Gang | Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten |
| 2. Variante | 46.00 |
| 1. Gang | Rindsfilet an Sauce béarnaise oder Pfefferrahmsauce, Gratin oder Pommes Duchesse, Bohnen, Rüebli |
| 2. Gang | Kalbs- und Schweinsfilet an Pilzsauce, Nüdeli, Broccoli, Tomaten |
| 3. Variante | 45.00 |
| 1. Gang | Kalbsfilet an Sauce Café de Paris oder Pilzrahmsauce, Pommes Duchesse, Bohnen, Tomaten |
| 2. Gang | Schweinsfilet an Pfeffer- oder Jägersauce, Nüdeli, Rüebli, Broccoli |

Desserts

Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Apfelgratin mit Vanilleglace	10.50
Hausgemachte Mousses	
Schoggi oder weisse Toblerone	9.50
 Tortenstücke	
Schwarzwälder	5.50
Früchtequark	5.50
Royal	5.50
Vacherin	8.50
Seetaler Kirschtorte	6.00
 Dessert-Kübeli	
Tiramisu	5.50
Panna Cotta	5.50
Schoggimousse (hell/dunkel)	5.50
Joghurtbecher Frucht nach Saison	5.50
Vermicelles, Saison	5.50
 Früchteschnitten nach Saison mit Biskuit	5.50
 Gebrannte Crème mit Rahm	7.50

Dessertbuffet

- | | |
|--|-------|
| 1. Variante | 17.00 |
| Fruchtsalat, Schoggimousse, Caramelköpfl, Meringues mit Rahm, Mini-Pâtisserie, Tiramisu, Glace | |
| 2. Variante | 19.00 |
| Fruchtsalat, Schoggi- und weisses Tobleronemousse, Caramelköpfl, gebrannte Crème, Schwarzwälderschnittli, kleine Meringues mit Rahm, Mini-Pâtisserie, Tiramisu, Glace, Panna Cotta | |

Nach Wunsch kann das Dessert auch mit einer Käseplatte erweitert werden.

Hochzeitstorten können nach Absprache von Bäckereien geliefert werden.

