



IHR PERFEKTER

TAG IM HOTEL



HAUS DELECKE

# MOMENTE FÜR





# R DIE EWIGKEIT



Liebe Gäste,

im historischen Hotel Haus Delecke finden Sie den perfekten Rahmen, um aus Ihrer Feier ein unvergessliches Event zu gestalten. Lassen Sie sich durch die einzigartige Atmosphäre des Hotel Haus Delecke inspirieren.

Wir verbinden seit vielen Jahren den Charme der Vergangenheit mit der Möglichkeit von heute. Wir können Ihnen vom klassischen Menü über rustikale Buffets, bis hin zu einem atemberaubenden Fingerfood, alles anbieten - Sagen Sie uns einfach, was Sie mögen und wir erstellen das passende Konzept dazu.

Schildern Sie uns Ihre Wünsche in einem persönlichen Gespräch. Uns ist es eine Freude, auf Sie individuell und professionell einzugehen und Sie zu beraten. Wir stehen Ihnen mit jahrelanger Erfahrung zur Seite, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu organisieren.

Genießen Sie mit Ihren Gästen eine umwerfende Feier – ganz nach IHREN Wünschen.

Wir geben alles für Ihre perfekte Veranstaltung!

Ihre Direktion und  
das Team des Hotel Haus Delecke



## Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	4
Freie Trauung.....	5
Die Zimmer.....	7
Der Sektempfang.....	9
Kaffee & Kuchen.....	10
Schiffahrt.....	11
In bester Lage.....	13
Das Haupthaus.....	14
Die Remise.....	15
Hochzeitpakete.....	17
Menüvorschläge.....	23
Buffetvorschläge.....	25
Buffetvariationen.....	27
Haus Delecke Barbecue.....	29
Canapés & Mehr.....	31
Getränkepauschalen.....	32
Unsere Partner für Sie.....	33



## FREIE TRAUUNG

Sie feiern lieber unter freiem Himmel mit Blick auf den See? – Kein Problem

Es gibt viele freie Traurednerinnen und Trauredner, aber freie Trauungen mit dem Glücksbüro Soest sind etwas ganz Besonderes.

Mit individuellen Texten, die extra für jedes Brautpaar geschrieben werden und der persönlichen Betreuung vom ersten Beratungsgespräch bis zum Jawort wird Ihre freie Trauung zu einem echten, ganz persönlichen und emotionalen Glücksmoment.

A close-up photograph of a bride's torso and arms. She is wearing a white lace wedding dress with a V-neckline and a sheer white veil. She is holding a large, lush bouquet of flowers, primarily white and light pink roses, interspersed with greenery and small white flowers. The background is a soft-focus green lawn with scattered brown leaves.

Sprechen Sie uns gerne an und wir planen  
zusammen Ihre freie Trauung.

# DIE ZIMMER



Unsere 39 Zimmer bieten den perfekten Abschluss, um sich nach einer gelungenen Feier auszuruhen. Angefangen mit unseren Dependance Zimmer mit Queensize-Betten bis hin zu unserer Hochzeitssuite, mit einem schönen Blick auf den Mönnesee.



Gerne können wir Ihnen auf Wunsch ein Abrufkontingent erstellen. Am nächsten Morgen bereiten wir Ihnen für alle Übernachtungsgäste ein ausgiebiges Frühstücksbuffet vor, damit Sie Ihre Feier Revue passieren lassen.

# HOCHZEITSNACHT AUF PROBE

Lernen Sie unser Hotel ausführlich kennen, probieren Sie unsere Küche, planen Sie ganz für sich Ihre Feier und genießen Sie einen Tag zu zweit. Und das Beste: Bei Realisierung einer Hochzeitsfeier in unserem Haus wird die „Hochzeitsnacht auf Probe“ verrechnet!



Eine Übernachtung in einem Zimmer mit Seeblick inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, romantischem 4-Gang-Candle-Light-Dinner und einer Flasche Sekt bei Anreise auf dem Zimmer. Das Ganze im Wert vom 250,00 €. Dieses Angebot ist in den Monaten November bis März möglich. Als unser exklusives Hochzeitsgeschenk bekommen Sie diese Nacht geschenkt, wenn Sie mit mindestens 50 Personen bei uns feiern.





## DER SEKTEMPFANG

Nach Ihrer Trauung werden Sie mit Ihren Gästen auf unserer Sonnenterrasse empfangen. Gerne servieren wir Ihnen ein spritziges Glas Champagner oder einen Sekt unseres Hauswinzers Albert Kallfelz von der Mosel. Genießen Sie den Ausblick mit Ihren Liebsten.





## KAFFEE & KUCHEN

Nach dem Sektempfang auf der Terrasse haben wir nun das nächste Highlight für Ihren schönsten Tag im Leben.

Das Anschneiden der Hochzeitstorte ist ein altes und wunderschönes Ritual, welches ausgiebig zelebriert werden sollte.

Wie sich Ihre Torte präsentiert und wonach diese schmecken soll entscheiden allein Sie.

Nach dem offiziellen Anschneiden der Torte von Ihnen übernehmen wir das weitere Schneiden sowie Verteilen. Eine Alternative zu einer mehrstöckigen Hochzeitstorte ist unser hausgemachtes Erdbeerherz.

Dieses Erdbeerherz ist für ca. 60 Personen ausgelegt.

Falls Sie jedoch mehr Personen sind, ist eine Doppelherztorte ebenso möglich.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir für die Hochzeitstorte und jeglichem Zubehör, das selbst mitgebracht wird, keine Haftung übernehmen.





## SCHIFFFAHRT

Nach dem Empfang auf der Terrasse bei einem Glas Champagner oder Sekt und dem leckeren Stück Hochzeitstorte ist es nun Zeit für einen kleinen Ausflug.

Am Ende unseres Grundstücks finden Sie den Schiffsanleger. Von hier können Sie eine 1-stündige Fahrt mit dem Katamaran auf dem Möhnesee genießen. An dieser Stelle haben Sie als Brautpaar die Chance ein paar Fotos in Ruhe auf unserem Anwesen zu machen. Nach ca 1,5 Stunden sind die Gäste wieder bei Ihnen, sodass Sie noch Gruppenfotos aufnehmen können. Im Anschluss wartet auch schon die Location auf Sie.





## IN BESTER LAGE

1. Das Hotel
2. Unsere Remise
3. Parkplätze
4. Parkplätze für die Remise
5. Dependance
6. Tennishallen



# DAS HAUPTHAUS



Die stilvollen Räumlichkeiten des Haus Delecke verbinden Moderne und Tradition zu einem besonderen Ambiente. Zusammen mit dem zeitgemäßen Komfort wird Ihre Veranstaltung unvergesslich für Sie und Ihre Gäste.





# HAUS DELECKE



## DIE REMISE

Unsere Remise strahlt in einem rustikalen, westfälischen Charme. Dort können Sie mit maximal 100/110 Personen, einer eigenen Bar und einem separaten Buffetraum Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Starten Sie doch auf Ihrer eigenen Terrasse mit einem leckeren Aperitif?





# HAUS DELECKE HOCHZEITSPAKETE

**Im Folgenden haben wir Ihnen Rundumpakete geschnürt. Mit der Auswahl haben Sie bereits für einen großen Teil Ihrer Feierlichkeiten ausgesorgt. Sollte Ihnen bei den Paketen irgendetwas fehlen, können Sie flexibel weitere Leistungen von uns dazu buchen.**

**Wir beraten Sie gerne hinsichtlich allen Themen Ihres perfekten Tages!**

**Wir bereiten den Raum für Sie nach Ihren Wünschen vor und kümmern uns auch nach der Feier darum, sodass für Sie kein Aufwand entsteht.**

**Wenn Sie es wünschen, können Sie uns gerne dabei unterstützen oder das Ganze koordinieren. Auch kleinere Dekorationen übernehmen wir gerne für Sie.**

## HOCHZEITSPAKET „CLASSIC“

Unser Angebot für Sie im Hochzeitspaket „Classic“, für alle die eine solide Hochzeit feiern möchten ohne viel Schnickschnack.

Sorgenfreies Feiern in der Räumlichkeit!

Rund um versorgt, auch während der Feierlichkeiten:

Unser Servicepersonal steht Ihnen im „Classic-Paket“ 6-Stunden zur Verfügung. Hierzu bestimmen Sie, ab wann Sie unseren Service starten möchten.

### Speisen und Getränke

Für das leibliche Wohl sorgt unser individuell zusammenstellbares Buffet. Auf Wunsch können Sie sich hier allerdings auch gerne eine Menüauswahl von uns empfehlen lassen. Die Auswahl unserer Buffetkomponenten oder einige beispielhafte Menüvorschläge für Ihren Tag finden Sie ab Seite 23.

In unserem Classic Paket müssen Sie sich keine Sorgen mehr um die Raumkosten machen. Diese sind inklusive.

### Getränke-Pauschale für 6-Stunden

Für Ihre Feierlichkeit bieten wir Ihnen innerhalb Ihrer Getränke-Pauschale:

- Frisch gezapftes Bier, alkoholfreies Bier
- Hauswein (Rot und Weiß)
- Softgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelschorle)
- Ein Digestif (Ramazotti, Grappa oder Obstler) pro Person nach dem Essen

### DAS CLASSIC PAKET IM ÜBERBLICK:

- Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten
- champagnerfarbene Tischdecken & Stoffservietten
- Eindecken der Tische und Bestuhlung
- 6-Stunden Service durch unser hauseigenes Team
- Ein individuell zusammenstellbares Buffet oder eine Auswahl eines Menüs
- 6-Stunden Getränke-Pauschale

# HOCHZEITSPAKET „DELUXE“

Unser Angebot für Sie im Hochzeitspaket „Deluxe“  
Sorgenfreies Feiern in der Räumlichkeit.

Wir bereiten den Raum für Sie nach Ihren Wünschen vor und kümmern uns auch nach der Feier darum, sodass für Sie kein Aufwand entsteht.

Wenn Sie es wünschen können Sie uns gerne dabei unterstützen oder das Ganze koordinieren. Auch das Eindecken des Tisches übernehmen wir für Sie! Im Deluxe-Paket müssen Sie sich zudem keine Sorgen um die Raumkosten machen. Diese sind inklusive!

## Rund um versorgt, auch während der Feierlichkeiten:

Unser Servicepersonal steht Ihnen im „Deluxe-Paket“ 10-Stunden zur Verfügung. Hierzu bestimmen Sie, ab wann Sie unseren Service starten möchten

## Speisen und Getränke

Für das leibliche Wohl sorgt unser individuell zusammenstellbares hochwertiges Buffet. Auf Wunsch können Sie sich hier allerdings auch gerne eine Menüauswahl von uns empfehlen lassen. Die Auswahl unserer Buffetkomponenten oder einige beispielhafte Menüvorschläge für Ihren Tag finden Sie ab Seite 23.

## Getränke-Pauschale für 6-Stunden

Für Ihre Feierlichkeit bieten wir Ihnen innerhalb Ihrer Getränke-Pauschale:

- Frisch gezapftes Bier, alkoholfreies Bier
- Hefeweizen & alkoholfreie Weizen
- Hauswein (Rot-, Weiß- & Rosé Wein)
- Prosecco
- Kaffee- & Kaffeespezialitäten sowie Tee
- Eine große Auswahl an Softgetränken und Säften
- Ein Digestif (Ramazzotti, Grappa oder Obstler) pro Person
- 3 Longdrinks zur Wahl (Whisky-Cola, Rum-Cola, Gin-Tonic, Jägermeister-Orangensaft oder Wodka-Orangensaft)



### DAS DELUXE PAKET IM ÜBERBLICK:

- **Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten**
- **champagnerfarbene Tischdecken & Stoffservietten**
- **Eindecken der Tische und Bestuhlung**
- **10-Stunden Service durch unser hauseigenes Team**
- **Ein individuell zusammenstellbares Buffet oder eine Auswahl eines Menüs**
- **6-Stunden Getränke-Flatrate**



HAUS DELECKE



# IMPRESSIONEN DES HAUSES

# MENÜVORSCHLÄGE

## 3-Gang-Menü

Essenz vom Sauerländer Rind  
Filetstreifen und Gemüsebrunoise

★ ★ ★

Medaillons vom Landschweinfilet  
an Cognac-Pefferrahm mit  
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

★ ★ ★

Tiramisu mit frischen Waldbeeren



## 4-Gang-Menü

Norwegischer Lachs  
an Limetten Öl,  
Avocado Chili Salat

★ ★ ★

Essenz von der Strauchtomate  
Gemüsebrunoise und Basilikumstreifen

★ ★ ★

Kabeljau Lion auf Kartoffel-Wurzelgemüse  
mit baskischem Fond und Miesmuscheln

★ ★ ★

Creme Caramel  
an Blutorangen Carpaccio

## 4-Gang-Menü

Mariniertes Carpaccio vom Weiderind  
mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen  
und Aceto Balsamico Di Modena

★ ★ ★

Cremesuppe von Möhre und Ingwer  
mit gerösteten Walnusskernen

★ ★ ★

Steak vom Kalbsrücken an Morchelrahmsoße  
Keniabohnen und Herzoginkartoffel

★ ★ ★

Mousse von dunkler und weißer Schokolade  
mit Waldbeeren

5-Gang-Menü Option:  
Sorbet mit Sekt aufgefüllt als Zwischengang

# BUFFETVORSCHLÄGE

## Suppe

Essenz vom Weiderind mit Gemüsebrunoise,  
Eierstrich, Markklößchen

## Salat

Verschiedene frische, bunte Blattsalate mit Tomaten & Gurkenscheiben mit  
zweierlei Dressing, dazu einen  
Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

## Vorspeisen

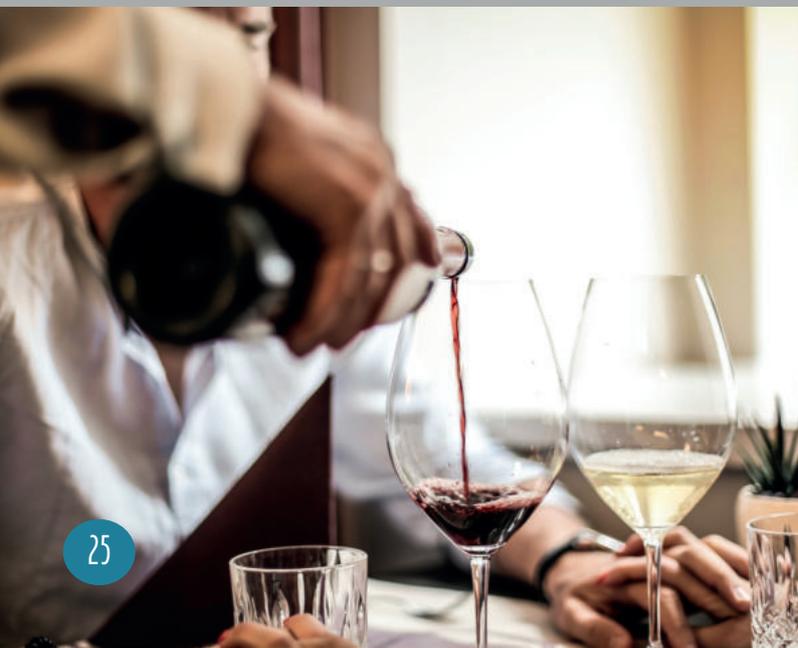
Mini Mozzarella | Marinierte Tomaten | Basilikum Pesto  
Antipasti Gemüse | Paprikas | Champignons | Zucchini | Oliven  
Getrocknete Tomaten | Kräutercreme  
Westfälische Schinkenplatte | Cantaloupe-Melonen  
Mettenden | Mini Frikadellen | Geräucherter Lachs  
Gebeizter Lachs | Forellenfilet | Dijonsenf-Dill Sauce

## Hauptgang

Schweinefilet | Waldpilzrahmsauce | Kartoffelgratin | Lachsfilet  
Zanderfilet | Rahmblattspinat | Rosmarinkartoffeln |  
Putenmedaillons | Curry-Früchte-Sauce | Basmatireis |  
Butterbohnen | Brokkoli | Vichy Karotten | Blumenkohl

## Dessert

Waldbeerengrütze | Vanillesauce | Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Saisonale Früchteplatte



## Suppe

Weißer Champignoncreme | Knoblauchcroûtons

## Vorspeise

Westfälische Schinkenplatte | Cantaloupe-Melonen  
Mini Mozzarella | Marinierte Tomaten | Basilikum Pesto  
Vitello Tonnato | Kapernäpfel  
Antipasti Gemüse | Paprika | Champignons | Zucchini  
Oliven | Getrocknete Tomaten | Kräutercreme

## Hauptgang

Rosa gebratener Rinderrücken | Pfefferrahmsauce | Speckbohnen  
Kartoffelgratin | Zanderfilet | Riesling Sauce  
Gedünsteter Spitzkohl | Bandnudeln | Maishähnchen Poularde  
Paprikagemüse | Drillinge  
Spinat-Gnocchis | Parmesan | Geschmorte Tomaten

## Dessert

Mousse von dunkler und weißer Schokolade | Tiramisu klassisch  
Saisonale Früchteplatte



# BUFFETVARIATIONEN

Erstellen Sie sich Ihr  
individuelles Hochzeitsbuffet

## HOCHZEITSPAKETE „Classic“

- 1 Vorspeise
- 1 Suppe
- 2 Hauptgänge
- 1 Dessert



## „Deluxe“

- 3 Vorspeisen
- 1 Suppe
- 3 Hauptg ng
- 2 Desserts

## Vorspeisen

Zusätzlich reichen wir Ihnen zu jedem Buffet:  
Verschiedene frische, bunte Blattsalate mit Tomaten &  
Gurkenscheiben mit zweierlei Dressing,  
dazu einen Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

- Mini Mozzarella | Marinierte Tomaten | Basilikum Pesto
- Antipasti Gemüse | Paprikas | Champignons | Zucchini | Oliven  
Getrocknete Tomaten | Kräutercreme
- Westfälische Schinkenplatte | Cantaloupe-Melonen
- Geräucherter Lachs | Gebeizter Lachs | Forellenfilet | Dijonsenf-Dill Sauce
- Vitello Tonato | Kapernäpfel
- Rosa gebratenes Roastbeef | hausgemachte Remoulade  
eingelegtes Gemüse
- Essenz vom Rind | Gemüsebrunoise | Tafelspitzstreifen
- Essenz von der Strauchtomate | Basilikumstreifen
- Wei e Champignoncreme | Knoblauchcro tons
- Westfälische Kartoffelsuppe | Geräuchertes Mettendchen

# Hauptgang

Zusätzlich servieren wir zu jedem Buffet saisonales Gemüse

- Rosa gebratener Rinderrücken | Pfefferrahmsauce | Kartoffelgratin
- Rinderschmorbraten | Barolo Sauce | Butterspätzle
- Rindertafelspitz | Apfel-Meerrettichsauce | Petersilienkartoffeln
- Schweinefilet | Waldpilzrahmsauce | Schupfnudeln
- Lachsfilet | Zanderfilet | Riesling Sauce | Gedünsteter Spitzkohl | Bandnudeln
- Seehechtfilet | Riesling Sauce | Gedünsteter Spitzkohl | Bandnudeln
- Maishähnchen Poularde | Paprikagemüse | Drillinge
- Putenmedaillons | Curry-Früchte-Sauce | Basmatireis
- Spinat-Gnocchis | Parmesan | Geschmorte Tomaten
- Mediterrane Gemüselasagne | Mozzarella | Basilikum

# Dessert

Zusätzlich zu jedem Buffet reichen wir saisonale Früchte.

- Mousse von dunkler und weißer Schokolade
- Tiramisu klassisch
- Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Waldbeerengrütze | Vanillesauce
- Herrencreme
- Granatapfelcrumble
- Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce
- Schoko-Brownie
- Buttermilch-Limonen-Terrine



# HAUS DELECKE BARBECUE

Antipasti Gemüse | Paprikas | Champignons | Zucchini | Oliven |  
Getrocknete Tomaten | Kräutercreme

Kartoffelsalat | Essig | Öl | Frühlingslauch

Hirtensalat | Fetakäse

Babymozzarella | Cherry Tomaten | Hausgemachtes Pesto

Bunte Blattsalate | Zweierlei Dressing

Brotkorb | Kräuterbutter | Griebenschmalz

★★★

Putensteak | Currymarinade

Schweinenackensteak | würzige Paprikas

Bratwurst

Rinderhüftsteak | Rosmarin | Knoblauch

Dazu: Rosmarinkartoffeln | Champignon-Zwiebel-Pfanne | Grillgemüse

Saucen: Aioli | Salsa | Curry Dip | Kräuterquark | Senf

★★★

Panna Cotta mit Früchtespiegel

Dazu: Bourbon Vanilleeis

## Zusätzlich buchbar zum Barbecue:

- ❑ Marinierte Spareribs
- ❑ Hähnchenschenkel mit Thymian-Zitronen Marinade
- ❑ Norwegischer Lachs im Bananenblatt gegart
- ❑ Schweine-Hack-Spieße mit Minze & Zitrone
- ❑ Dorade im Bananenblatt
- ❑ Maiskolben
- ❑ Flammlachs
- ❑ Spanferkel

auf Anfrage  
auf Anfrage



# CANAPÉS & MEHR

Zusätzlich hinzubuchbar

Canapés zum Empfang:

- Soester Pumpernickel | Kräuter Gervais-Creme | Forellenkaviar
- Shrimps Cocktail auf geschwungenem Löffel
- Quiche „Lorraine“
- Canapé | rosa gebratenes Roastbeef
- Canapé | Büffelmozzarella
- Canapé | Parmaschinken |Melone
- Canapé |Paprika – Olivencreme
- Kräuter Crêpe | Creme Fraîche | hausgebeizter Orangenlachs
- Gebratene Riesengarnele | Ananas Chutney
- Ziegenkäsepraline | Feigensenf
- Büffelmozzarella |Basilikum Pesto
- Kaltschale im Glas serviert

## Mitternachtssnack

- Currywurst
- Kartoffel-, Lauchcreme- oder Gulaschsuppe
- Käsebrett mit Trauben, Nüssen, Pumpernickel & Feigensenf
- Sauerländisches Wurstbrett mit Griebenschmalz und Brot
- Gemischte Antipasti-Platte mit Olivencreme
- Feuriges Chili Con Carne

## Süßes

- Schokoladenbrunnen mit 2 Fruchtspießen und Marshmallows
- Popcorn
- Hausgemachtes Sorbet
- Großer Fruchtspiegel
- Candybar (möglich ab 30 Personen)

auf Anfrage



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

Haben Sie Lust kräftig zu Feiern?

Ihre Gäste lieben es zu tanzen und bis in den frühen Morgen zu feiern?  
Dann sollten Sie sich für eine unserer Getränkepauschalen entscheiden.

Für bis zu 7 Stunden; davor (insb. Empfang)  
Getränke nach Verbrauch lt. Preisliste

## Große Getränkepauschale

- Prosecco (all night long, im Rahmen der Pauschale)
- Rot- und Weißwein sowie Rosé
- Große Flaschen Mineralwasser
- Fanta, Cola, Sprite, Apfelschorle
- Apfelsaft und Orangensaft
- frisches Veltins und Grevensteiner Landbier, gezapft vom Fass
- Weizenbier und alkoholfreies Bier
- 4 Spirituosen bzw. Ramazotti, Grappa, Obstler, Bailyes
- Filterkaffee und Tee

## Premium Upgrades

Für die Dauer der Getränkepauschale

- Premium Kaffeespezialitäten: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.
- Longdrinks: Whisky-Cola, Rum-Cola, Wodka-Lemon, Gin-Tonic.



# UNSERE PARTNER FÜR SIE

## HOCHZEITSFOTOGRAF

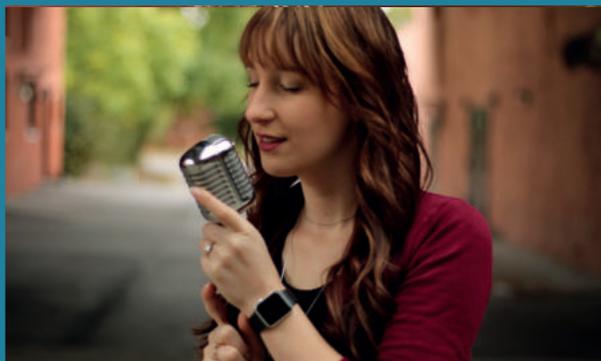
Frau Laura Schilz

Apfelbäckchen Fotografie

[www.apfelbaeckchen-Fotografie.com](http://www.apfelbaeckchen-Fotografie.com)

Tel: 015730735160

Facebook Apfelbäckchen Fotografie



## SÄNGERIN

Frau Helena Witteborg

E-Mail: [Helena.Horn@icloud.com](mailto:Helena.Horn@icloud.com)

Tel: 0151 / 23300117



## HOCHZEITSTORTEN

Tortenbauer

Frau Janine Bauer

E-Mail: [tortenbauer@outlook.com](mailto:tortenbauer@outlook.com)

Tel: 0163 / 4433157



Redemann



## HOCHZEITSFLORISTIK

Vom Brautstrauß bis zur Tischdekoration

Stockumer Weg 26

59519 Möhnesee

info@redemann-moehnesee.de

Tel: 02924 / 423

## FRISEUR EBEL

Frau Gerlinde Knoche-Ebel

Hauptstr.15

59519 Möhnesee-Körbecke

Tel: 02924 / 7790

Friseur  
*Ebel*



## DJ'S

Tobias Frieling

Tel: 0176 / 24699234,

E-Mail: tobias\_frieling@web.de /

dj-tobi@email.de

Jürgen Heimann von Hellweg Events

www.hellwegevents.com

Tel: 0170 / 4175443

Stefan Drobeck,  
Tel: 0151- 52845142,  
E-Mail: dj.drob@web.de



glücksbüro

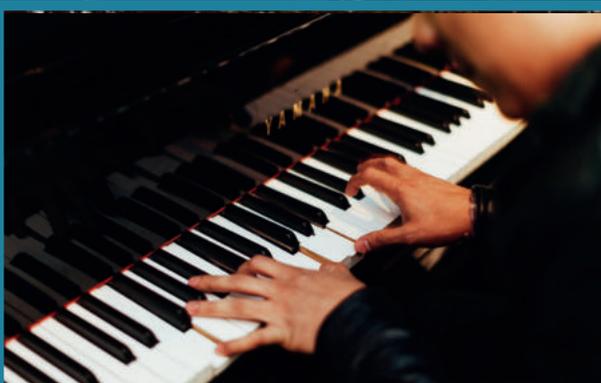
## HOCHZEITSPLANER - GLÜCKSBÜRO SOEST

Petra Schäfer und Chantal Schrebe

Niederbergheimer Straße 205A

59494 Soest

Tel: 0172 / 8957024



## PIANIST/MUSIKER

Herr Thomas Büttner

Musiker und Dipl. Musikschul-lehrer

E-Mail: tbvc-1@web.de

Tel: 0177 / 6764039



**HAUS DELECKE**  
HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ  
Linkstraße 10-14 • Möhnensee - Delecke • Tel. 02924-8090  
[www.haus-delecke.de](http://www.haus-delecke.de)

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter  
[info@haus-delecke.de](mailto:info@haus-delecke.de).



@HAUSDELECKE

HAUS.DELECKE

