

Essen, schlemmen, genießen, feiern.



Blumenstrasse 12/1
79312 Emmendingen
Telefon 07641/55784
Mobil 0171/9977891
Info @cooking-for-you.de
www.cooking-for-you.de

Häppchen und Brötchen für alle Gelegenheiten

Canapés

Weißbrotscheiben mit Kräutercreme, Salat und verschiedenem Belag,
fein garniert und auf Platten serviert

	pro Stück	€
Geräuchertes Forellenfilet		1,80
Geräucherter Lachs		2,00
Geräucherter Heilbutt		2,00
Lachs oder Forellenmousse		1,80
Leberpastete		2,00
Rosa gebratenes Roastbeef		2,00
Rosa gebratene Entenbrust		2,20
Zarte Putenbrustscheiben		1,80
Schwarzwälder Schinken		1,80
Parmaschinken		2,00
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischcreme)		2,20
Italienische Grappasalami		2,00
Gekochter Schinken		1,80
Kalter Braten		2,00
Käse verschieden Sorten		1,80

	pro Stück	€
Laugenstange oder Knoten		2,20
Partybrötchen		1,80
oder halbe Brötchen belegt mit Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse reichlich garniert		1,80

Zzgl. MWST.

Finger Food Büffet

Lachsblätterteiggebäck mit Sauerrahm	€	2,20
Garnelenspieße auf Avocado-creme	€	3,80
Räucherlachstatar mit Meerrettichfrischkäse	€	3,50
Shrimpscocktail mit Ananas und kleinem Gemüse	€	3,50
Roter Heringssalat mit Äpfel und Dill	€	2,80
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten	€	3,20
Avocado-creme auf Tomaten und Schinkenwürfeln	€	1,80
Schinkenröllchen auf Spargelsalat	€	1,80
Fetakäse und Oliven in Kräutermarinade	€	2,00
Kräuterquark mit Tomatenwürfeln u. Kartoffelsticks	€	1,80
Mozzarellabällchen u. Kirschtomate in Vinaigrette	€	2,20
Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat	€	2,20
Hähnchenspieße mit Reis-Lauchsalat	€	2,50
Parmaschinken mit Melonensalat	€	2,50
Papaya-Zuckerschotensalat in Currymarinade mit Geflügelstreifen	€	2,80
Glasnudelsalat mit Schweinefiletstreifen, Koriander und Chili	€	3,20
Carpaccio vom Roastbeef gefüllt mit Ruccola und Parmesan	€	3,00
Röllchen vom Vitello tonnato auf mediterranem Gemüse	€	3,00
		Zzgl. MwSt.

Alle Gerichte werden in kleinen Glas oder Porzellanschälchen angerichtet und geliefert.

Wir empfehlen 6-8 verschiedene Snacks pro Person
Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück

Finger food Büffet

Büffet Nr. I empfehlen wir für den Sektempfang

Dreierlei Canapés belegt mit Schinken, Salami und Käse

Würzige Hackfleischbällchen

Zarte Hähnchenspieße mit Chilidip

Kleine panierte Schnitzel mit Zitrone

Tomaten- Mozzarellaspieße in Balsamicopesto mariniert

Blätterteiggebäck gefüllt

Für einen Empfang rechnen wir ca. 6 Teile

pro Person € 9,50

Zzgl. Mwst.

Büffet Nr. II für Abendveranstaltungen

Vitello tonnato – Röllchen mit Thunfischcreme

Schinkenröllchen auf Spargelsalat

Hackfleischbällchen mit badischem Kartoffelsalat

Hähnchenspieße auf Partysalat

Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse

Shrimps in leichter Cocktailsauce mit kleinen Gemüse und Ananas

Kirschtomaten- Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto

Kräuterquark mit Pumpnickel

Alle Gerichte werden in kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtet.

pro Person € 15,80

Zzgl. Mwst.

Gerne bereiten wir Ihnen auch warme Gerichte als Finger food zu,
sowie auch Themen orientierte Gerichte wie z.B. italienisch, spanisch
oder thailändisch.

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato an Oliven-Tomaten und Mozzarellabällchen dazu Salatgarnitur	€ 7,50
Carpaccio vom Jungrind in Limetten-Olivenölmariade	€ 8,20
Scheiben von rosa gebratner Barbarie Entenbrust an Marktsalat und Portweinemelone	€ 8,20
Hauch dünn geschnittne Rote Beete in Kräutervinaigrette mit lauwarmen Fetakäse und gehackten Macademianüssen	€ 6,90
Anti - Pastí Teller mit Grappasalami- gebratenem Gemüse- eingelegten Paprika - Mozzarellabällchen- Meeresfrüchtesalat- Oliven und getrockneten Tomaten	€ 8,00
Parmaschinken mit Melonenspalten und Kirschtomate	€ 5,60
Hausgemachte Enten oder Gänseleberterrine „spanischer Art „im Serranomantel und Portwein -Balsamicosauce	€ 15,00
Carpaccio von der Kalbshaxe mit rosa Pfeffer, lauwarmen Selleriepüree und Salatgarnitur in Trüffelöl- Balsamicovinaigrette	€ 8,50

Fischvorspeisen

Vorspeisenvariation wird in kleinen Porzellanschälchen serviert	
Kräutergarnelen auf Avocado -Tomatenmousse	
Räucherlachstatar mit Meerrettichfrischkäsecreme	
Pangasiuswürfel auf Eiersalat mit Dill	€ 8,00
Glasnudelsalat mit Flusskrebse und Tintenfisch, kleinem Gemüse gewürzt mit Ingwer, Chili und Koriander	€ 7,00
Carpaccio vom geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Limetten- Dillsenfmarinade, zweierlei Kaviar an Salatgarnitur	€ 8,00
Shrimps in leichter Cocktailsauce mit Ananas, kleinen Gemüse und Marktsalat	€ 6,00
Räucherlachs-Frischkäseroulade mit Meerrettichapfelsalat	€ 7,50
Gebratenes Buntbarschfilet mit Mango-Chilidip auf Sommersalat	€ 6,80
	Zzgl.Mwst.

Warme Vorspeisen

Rotes Linsencurry mit gebratenem Buntbarschfilet, Flusskrebse und Zuckerschoten	€ 7,80
Pangasiusspieß in Kräutermantel auf gebratenem Basmati Gemüsereis	€ 8,00
Gebratene Austernpilze auf Rahmspinat mit Käsetortellini und Parmesanraspeln	€ 7,50
Fettuccini in Estragonsahnesoße mit gebratenen Riesengarnelen und Gemüse	€ 8,50

Suppen

Rote Linsensuppe mit asiatischen Gewürzen und Geflügelstreifen	€ 3,20
Klare Oxtail mit Gemüsestreifen	€ 3,20
Brunnenkresserahmsüppchen mit Steinchampignons	€ 3,50
Kokos-Currysuppe aus Geflügel oder Fleisch mit Zitronengras, Ingwer und Koriander gewürzt	€ 4,20
Badisches Schneckensüppchen mit Sahnehaube	€ 3,80

Suppen für heiße Tage

Andalusische Gazpacho mit weißem Balsamico und Kräutercroutons	€ 3,70
Gurkenkaltschale mit Sauerrahmdill und Räucherlachsstreifen	€ 3,70
Tomatenkaltschale mit Mozzarellabällchen und Flusskrebse	€ 4,80
Geeiste Fruchtsuppe nach Saison mit Naturjoghurt	€ 3,50

zzgl. MwSt.

Hauptgerichte

vom Schwein

Saftiger Rosmarinbraten mit Rotweinjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse € 8,00

Zarte Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle und Salat € 9,00

Badisches Schäumele mit Speckkartoffelsalat, Karotten- und Gurken-, Bohnen und Rote Beete Salat € 8,00

Schweinefilet am Stück gebraten in Calvadosrahmsöße, Kräuterspätzle und Schwarzwurzel-Karottengemüse in Sahnesöße € 12,00

Thailändischer Sauerbraten in Pflaumenweinsöße mit Zitronengras, Koriander und Ingwer dazu Basmati Reis und geröstetes Gemüse € 13,50

vom Rind

Sauerbraten in Rotweinsöße mit Butternudeln oder Semmelknödel dazu Salat oder Rotkraut € 10,50

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsöße mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Rote Beete Salat € 10,50

Ungarisches Gulasch mit kleinem Gemüse dazu Butternudeln oder in Butter gebratene Schupfnudeln und Salat € 8,90

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsöße mit Nudel oder Timbal von Kartoffelgratin dazu glaciertes Karottengemüse € 10,50
zzgl. Mwst.

vom Kalb

Geschmorte Kalbshaxe mit Kräuterspätzle und Rahmgemüse € 12,50

Geschmorte Kalbsschulter mit Pommerysenfsoße dazu
geröstetes Gemüse und Timbal von Kartoffelgratin € 9,80

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmssoße dazu
hausgemachte Spätzle und Brokkoli € 14,50

Thailändisches Kalbscurry mit Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer
dazu Basmati Reis und geröstetes Gemüse aus dem Wok € 10,90

vom Geflügel

Zartes Putensteak mit Ananas und Käse überbacken dazu
Tomatensahnesoße, Gemüse Reis und Salat € 8,90

Gebratenes Putenfilet in Curry- Kokossoße mit Basmati - Erdnussreis
und geröstetem Gemüse aus dem Wok € 10,50

Saltim bocca von der Hähnchenbrust gefüllt mit Salbai und Schinken
dazu würzige Tomaten-Kräutersoße, Penne, Paprika-Zucchini-gemüse
und Parmesan € 10,30

Thailändische Hähnchenbrustspieße mit Mangocurrysoße dazu
gebratenen Gemüsereis und exotischem Krautsalat € 10,00
zzgl. MwSt.

vom Fisch

Im Kräutermantel gebratener Zackenbarsch an Shrimpssoße mit Spinattortellini und Gemüse der Saison € 12,00

Pangasiusspieße und Shrimps auf Champagnerrisotto mit leichter Tomaten-Ginsöße dazu Zucchini-gemüse € 12,00

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsoße dazu Blattspinat und Butternudeln € 13,00

Pangasiusfilet mit Curry- Cocossoße auf gebratenen Gemüseglasnudeln mit Koriander und Chilidip € 13,00
zzgl. MwSt.

Fischgerichte können auch als Vorspeisenvariante verwendet werden.



Dessert

Hausgemachtes Sorbet 's im Glas serviert mit Früchtegarnitur nach Saison

Beerensorbet mit Cassis

Pfirsichsorbet mit Joghurt und Peach

Cocoseis mit Ananas und weißem Rum

Basilikumsorbet mit Nolly brat und Limetten je € 3,20

Creme Caramel mit Früchten der Saison € 3,50

Weißer Mousse au chocolat mit Himbeersoße und Früchtegarnitur € 3,80

Grand Marnier Eisparfait mit Fruchtsoßen € 3,50

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 3,20

Joghurtbömbchen mit Pfirsichsalat oder frischen Erdbeeren € 3,50

Schwarzwälder Kirschdessert im Glas € 3,20

Obstsalat mit Maraschino, Vanille- und Joghurteis € 3,80
zzgl. MwSt.

Dessertbuffet und Eistorte auf Anfrage

Rustikales Büffet

Geräucherte Makrelen und Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Matjesfilet in Apfelsauerrahmsouße

Schwarzwälder Schinken mit Preiselbeerbirne

Würzige Hähnchenkeulen mit Chilidip

Kalter Braten mit Remouladensouße

Salat von Karotten und Weißkraut

Tomatensalat mit Fetakäsewürfel

Badischer Kartoffelsalat dazu Blattsalate nach Saison

Ofenwarmer Pilzkuchen mit Zucchini und Speck

Mild gesalzenes Schäufole im Lorbeersud gegart

Überbackene Maultaschen in Sahnensouße mit Gemüsestreifen

dazu verschiedene Brotsorten und Brötchen

Rote Grütze mit Vanillecreme

Tortenbrie mit Weintrauben

Pro Person € 17,50 zzgl. MwSt.

SPARGEL SATT

(nur in der Spargelsaison)

am Tisch serviert

Spargelkuchen mit Flusskrebse an Salatgarnitur

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen
und grünem Spargelstückchen

vom Buffet

Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise
dazu panierte Schnitzel-kleine Putensteaks-
gemischte Schinkenplatte
Neuen Kartoffeln und Kräuterkratzede

Hausgemachtes Beerensorbet mit Cassis
im Glas serviert

Pro Person 28,00 €

ab 25 Personen

Internationales Büffet

Geräucherte Lachsroulade mit Meerrettichfrischkäse
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas und kleinem Gemüse
Matjessalat in Sauerrahm mit Apfel- Gurkenstreifen
Glasnudeln in Currymarinade mit Hähnchenbruststreifen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Gebratene Barbarie Entenbrust mit rosa Pfeffer und Chilidip
Parmaschinken mit Melonenspalten
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Oliven
Karottensalat in Orangenvinaigrette
Gurkensalat in Sauerrahm und Dill
dazu Partybrötchen, Baguette und Butter

Schweinemedallions in Pilzrahmssoße
Im Kräutermantel gebratene Pangasiusfischspieße
dazu servieren wir körnigen Gemüsereis

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Rote Grütze mit vanillecreme
Schwarzwälder Kirschnitte
Pfirsichkompott mit Mangocreme

Pro Person € 35,00 zzgl.Mwst.

Thailändisches Büffet

Gebackene Garnelen im Knusperteigmantel
Knusprige Frühlingsröllchen mit Mangodip
Satéspieße mit Erdnussauce
Garnelenspieße auf Avocado – Limonenmousse
Marinierte Hähnchenbrustfilets und Hot Chicken Wings
Fenchel-Sellerie Salat mit Ananas und Curry
Glasnudelsalat mit Flusskrebse und Koriander

Thailändischer Sauerbraten vom Schweinefilet in
Pflaumenwein-Ingwersauce mit einem Hauch von Koriander

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Kokos - Zitronengrassauce
und Curry

Buntbarsch im Kräuter- Tempurateigmantel

dazu servieren wir gebratenen Gemüse- Basmati Reis

Hausgemachtes Kokoseis mit Rum
Fruchtsalat mit thailändischem Basilikum
Exotische Dessertcreme mit Litschi - Passionsfrüchten und Ananas

Pro Pers. 28,00 € zzgl. MwSt

Italienisches Büffet .I

Parmaschinken mit Melonenspalten
Gebratenes Gemüse - Paprika-Zucchini-Champignons-
Marinierte Hähnchenbrüstchen mit Basilikumpesto
Kalbfleischpastete mit Thunfischsoße und
getrockneten Tomaten
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Oliven
Blattsalate nach Saison in Balsamico-Vinagrette

Penne all'arrabbiata mit Parmesan überbacken
Kleine Putenschnitzel mit Salbei und Schinken gefüllt

Panna cotta mit Himbeersoße
Fruchtsalat mit Maraschino

Pro Person € 22,00 zzgl. MwSt.

Italienisches Büffet .||

Vitello tonnato
Parmaschinken mit Melonenspalten
Original Italienische Salami mit Grappa
Italienischer Bauernschinken mit Trüffelöl und Parmesanraspeln
Gebratenes Gemüse – Paprika-Zucchini-Champignons
mit Knoblauch und Kräutern
Mariniertes Hähnchenbrüstchen
Getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven
Nudelsalat mit Meeresfrüchten
Reissalat mit Thunfisch und kleinem Gemüse
Tomatensalat mit Rucola und Mozzarella
dazu Ciabatta

Penne all'arrabbita oder
Penne mit Meeresfrüchten
Kleine Putenschnitzel gefüllt mit Salbai und Schinken
Mit Rosmarin gespickter Schweinebraten

Panna cotta mit Himbeersoße
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Mascarpone-Mangoschnitte

Pro Person € 26,00 zzgl.Mwst.

Sommerzeit – Grillzeit

Bei Ihnen zuhause im Garten verwöhnen wir Sie mit Grillspezialitäten

Salatbuffet

Kartoffelsalat nach Art des Hauses
Karottensalat in Orangenvinaigrette
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Rote Beetestreifen süß-sauer
Tomatensalat in Balsamico-Vinaigrette
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

Frisch vom Grill und aus der Pfanne

Schweinerückensteak mit Kräutern
Putensteak in Paprikamarinade
Hähnchenkeule mit Rosmarin gespickt
und Thüringer Bratwürste

dazu reichen wir Partybrötchen, zweierlei Senf und Chilidip

Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme
Joghurt mit Früchten der Saison

Pro Pers. € 17,50 zzgl.Mwst.
Grillmeister pro Stunde € 25,00 zzgl.Mwst.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch andere Fleisch- oder
Fischspezialitäten zu.

Sommerzeit – Grillzeit II

Shrimpsspieße auf der Ananas
Parmaschinken an Melonenspalten
Würzige Hähnchenfilets in mediterraner Marinade
Thunfischsalat mit Paprika und Artischocken
Nudelsalat mit Flusskrebse und kleinem Gemüse
Gebratenes Gemüse -Paprika-Zucchini-Champignons-
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, Rucicola und Oliven
Karotten-Krautsalat, Kartoffelsalat, Rote Beete und
verschiedene Blattsalate

Frisch vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene Seeszunge mit Kräuterbutter
Im Kräutermantel gebratene Pangasiusfiletspieße
Penne all'arrabbiata und im Wok gebratenes Gemüse
Putensteak gefüllt mit Salbai und Schinken
Lammkotolette in Kräutermarinade
Marinierte Rindermedaillons mit rosa Pfeffer
Nürnberger Würstchen
Dazu reichen wir Partybrötchen, zweierlei Senf, Chilidip und
Knoblauch-Sauerrahmsöße

Dessertbuffet

Frische Früchte der Saison
Hausgemachtes Beerensorbet
Creme Caramel mit Baillys
Rote Grütze mit Vanillecreme
Pfirsich-Mascarponeschnitte

pro Person € 43,00 zzgl. MwSt.

Spanferkel vom Grill

Ab 60 – 120 Personen

Bei Ihnen zuhause zubereitet mit Salatbuffet
(ca. 6 verschiedene Salate je nach Saison) mit
Senf – Chili- und Knoblauchsoße dazu Partybrötchen

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillecreme

oder

Schwarzwälder Schnitte

pro Person € 19,00 zzgl. MwSt.

Menü I

Sommerlicher Salat in Balsamico Vinaigrette mit Mozzarellabällchen
und marinierten Shrimps

Kalbsrückensteak mit frischen Rahmpfifferlingen
dazu glacierte Karotten und Spätzle

Hausgemachtes Cassissorbet mit frischen Früchten und
französischer Creme

Pro Person € 28,50 zzgl.Mwst.

Menü II

Carpaccio von Rote Beete mit Feldsalat in
Balsamico - Vinaigrette
Fetakäse und gehackten Macadamianüssen

Rotes Linsencurry mit gebratenem Doradenfilet und Flusskrebse
an Zuckerschoten

Knusprige Entenbrust in Pflaumenweinsauce mit Zitronengras, Chili und
Koriander
dazu Timbal vom Basmati Reis und Sojagemüse

Hausgemachtes Kokoseis mit Babyananas und weißem Rum

pro Person € 32,00 zzgl.Mwst.

Menü III

Räucherlachsroulade und Salat in Balsamico-Vinaigrette mit
Meerrettichfrischkäse, Limetten und Kaviar

Champagnerrisotto mit gebratenen Riesengarnelen, getrockneten Tomaten und
Zucchinistreifen

Zartes Maispoulardenbrüstchen mit Morchelrahmsoße
Tagliatelle und gebratenem Gemüse

Weißer Mousse au chocolat mit Früchtegarnitur

Pro Person € 34,00 zzgl. MwSt.

Serviceleistungen

Getränke

Gerne liefern wir Ihnen Getränke auf Kommission.
Angebot auf Anfrage.

Leihgebühr Tischwäsche	Stück
Tischwäsche je nach Größe und inkl. Reinigung zwischen	
	€ 5,00 - € 10,00
Stoffservietten inkl. Reinigung	€ 1,00

Leihgebühr Geschirr und Gläser	Stück
inklusive Reinigung	
Teller groß	€ 0,30
Teller klein und Dessertteller	€ 0,30
Suppentassen mit Unterteller	€ 0,30
Besteck	€ 0,30
Kaffeetasse mit Unterteller	€ 0,30
Gläser (Sekt, Saft, Wein und Bier)	€ 0,30

Bei Abnahme von größeren Mengen können wir einen Pauschalbetrag vereinbaren.

Personalkosten

Koch	pro Stunde und Person	€ 28,00
Serviererinnen	pro Stunde und Person	€ 20,00
Hilfskräfte	pro Stunde und Person	€ 18,00

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die vorliegenden Menü und Büffet Vorschläge haben Informationscharakter und können unter Berücksichtigung individueller Wünsche geändert werden.

Unserem Angebot liegen die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der
Firma Cooking for you zugrunde.

Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Lieferung und Zubehör

Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachfolgenden Bedingungen.
Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot angenommen hat.

Bei Veranstaltungen sollte spätestens 5 Tage vorher die genaue Personenzahl mitgeteilt werden, erfolgt keine Mitteilung über die reduzierte Gästezahl, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

Lieferungen im Kreis Emmendingen ab einen Warenwert von € 150,00

und innerhalb Freiburg ab einen Warenwert von € 500,00 ist frei

außerhalb dieser Zone berechnen wir pro Kilometer € 1,50

Ab einem Auftragswert von 1000,00 € erhalten wir 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

50 % des Auftragswerts als Vorrauszahlung.

Sämtliche Nebenleistungen wie die Leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläsern, Tischwäsche, Dekoration ect. und Servicepersonal wird je nach Bedarf gesondert berechnet.

Fehl- und Bruchmengen sowie beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet.

Die von uns zur Verfügung gestellten Gegenstände (Tablets, Platten, Transportverpackungen ect.) bleiben unser Eigentum und sind im sauberen und ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben.

Falls Sie die o.g. Gegenstände nicht selber zurückgeben können, berechnen wir für die Abholung eine Pauschale von € 20,00

Stornierung:

Kündigt der Auftraggeber bis längsten 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn den Vertrag, so werden ihm, die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Auftragssumme fällig

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Emmendingen

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Rechnungen sind sofort ohne Abzug zu zahlen.

Dieses Prospekt ist gültig ab 15.12.2009

Impressum: Steuer-Nr.05414/30000 USt-IdNr.DE252322751