

Information møbler og service



*Vælg din rigtige leverandør
fra starten!*

aamand
udlejningscenter
-DIN UDLEJER

INFORMATION OG BESTILLING PÅ
TLF. 7450 6440 ELLER WWW.UDLEJNINGSCENTER.DK

Borde/stole

Borde



70110 Kantinebord 76x122 cm.
70111 Kantinebord 76x153 cm.
70112 Kantinebord 76x183 cm.

70103 Borde 50x220 cm., træ
70108 Borde 67x220 cm., træ



Runde borde



70201 Ø80 Rundt bord lav (74 cm.)
70202 Ø80 Rundt bord høj (110cm.)
70306 Barstol

70203 Ø120 cm. Hvide bordplader
70205 Ø150 cm. Brune bordplader
70207 Ø180 cm. Brune bordplader



Stole

70304 Guldstol med rødt betræk

70308 Sort stabelstol, stof

70399 Koblinger til stabelstol

70303 Plaststol, Paris

70401 Bænke 27x220 cm



Diverse



70306 Barstol

70397 Puder, blå

70399 Koblinger til stabelstol

70402 1 stk 50x220 cm, 2 bænke 27x220 cm

70401 1 stk 67x220 cm, 2 bænke 27x220 cm

70307 Talerstol



Porcelæn

Hvid Figgjo



10101 Flade tallerkener, 24 cm
10301 Frokosttallerkener, 21 cm
10201 Dybe tallerkener, 21 cm

10501 Kop og underkop, kaffe
10503 Kop og underkop, the
10401 Kagetallerkener, 17 cm

10801 Sukker/flødesæt
10901 Salt/pebersæt
11104 Tandstikkus/æggebægre



Hvid Basis, bred fane



10103 Flade tallerken, 30.5 cm
10111 Flade tallerken, 27 cm, lav kant
10110 Flade tallerken, 26.7 cm, kant
10102 Flade tallerken, 24 cm
10302 Frokosttallerken, 21 cm
10202 Dybe tallerken, 21 cm



10502 Kop og underkop, kaffe
10509 Kaffe/the-krus, 9 cm
10402 Kagetallerken, 17 cm
10404 Kagetallerken, 19 cm
10802 Sukker/flødesæt
10905 Salt/pebersæt
11105 Æggebægre



Dækketallerkener, termokander, kaffemaskiner



60303 Dækketallerken, 30.5 cm, stål
60302 Dækketallerken, 30.5 cm, m/perlekant

10903 Salt/pebersæt, lav model, glas
10904 Salt/pebersæt, høj model, glas
10506 Kaffe/the-krus, Bodum

31101 Termokander, kaffe, Rotpunkt, hvid
31102 Termokander, the, Rotpunkt, rød
31104 Termokander, kaffe, Rotpunkt, sort
31110 Termokander, the, granit, 0.5 l

31201 Kaffemaskine med 2 kander
31203 Kaffemaskine, 80 kopper, 38 min
31204 Kaffemaskine, 40 kopper, 30 min

31220 El-kedel, 220 V



Bestik

Chippendale Classic



Middags/fro.-kniv	20104/20105
Middags/fro.-gaffel	20204/20205
Spiseske	20304
Dessertske	20403
Kagegaffel	20503
Kaffeske	20604
Sovseske	20802
Kartoffelske	20902



Beta



Bordkniv	20110
Middagsgaffel	20210
Spiseske	20310
Kagegaffel	20510
Teskeer	20610
Kartoffelske	20810
Sovseske	20910



P1



Bordkniv	20102
Middagsgaffel	20202
Spiseske	20302
Dessertske	20402
Kagegaffel	20502
Kartoffelske	20803
Sovseske	20903
Islagkagekniv	21303



Glas - enkle og stilfulde

Princesa



Champagne 15 cl.	40410
Rødvin 42 cl.	40109
Rødvin 31 cl.	40110
Rødvin 23 cl.	40111
Hvidvin 14 cl.	40210
Dessert 9 cl.	40310



Elegance



Champagne 17 cl.	40430
Rødvin 31 cl.	40120
Rødvin 24,5 cl.	40121
Rød/Hvidvin 19 cl.	40122
Hvidvin 12 cl.	40220
Dessert 6,5 cl.	40320



Paris



Rødvin 23 cl. 40101
Rødvin 19 cl. 40102
Hvidvin 14 cl. 40201
Portvin 6 cl. 40301



Diverse



Snaps, 2 cl, rund 40701
Snaps, 2 cl, kegle 40702
Shotglas, 5.7cl, 9cm 41010
Likør/svingpokal, 4cl 40501
Cognac, 10cl 40601
Whiskyglas 41001



Ølglas på fod, 50 cl, 19.2 cm 40810
Cocktailglas, Hurricane, 44 cl 41030
Margarita, 27 cl, 16 cm 41028
Margarita, 27 cl, 16 cm 41029
Irish Coffee glas m/guldkant, 24 cl 41020
Grand Cru, til varme drikke, 24 cl 41021

Fade, skåle m.m.

Porcelæn hvid



Fad, 50x29 cm, oval 11301
Fad, 32,5x22 cm, oval 11304
Fad, 26x38 cm, oval 11305
Kartoffelskål, Ø 26 cm 11403
Kartoffelskål, Ø 20.5 cm 11405



Sovseskål, 50 cl 11402
Sovsenæb, 50 cl 11404
Ovnfastfad, 30x24x6 cm, Kera 11203
Ovnfastfad, 30x20 cm, hvid 11206
Lagkagefad, m/fod, Ø 30 cm 11202



Ramekiner, Ø 9.5 cm, 4.7 cm høj 11410
Ramekiner, Ø 7.7 cm, 3.7 cm høj 11411
Suppeterrin, 3 liter 11501
Suppekopper m/underkopper 10505
Bouillonkopper u/øre 10508



Stål



- 30101 Vingeskål til kartofler, Ø 22.5 cm
- 30102 Kartoffelskåle, Ø 23.5 cm
- 30103 Skål, Ø 20 cm
- 30104 Skål, Ø 17.5 cm
- 30105 Sovseskål, 50 cl
- 30210 Stegefad, oval, 55x41.5 cm
- 30201 Stegefad, oval, 55x35.5 cm
- 30230 Stegefad, oval, 44.5x31.5 cm
- 30212 Stegefad, firk./afrundet, 36x55 cm
- 30213 Stegefad, firk./afrundet, 33x44 cm
- 30203 Stegefad, runde, Ø 35 cm
- 30204 Stegefad, runde, Ø 32 cm



- 30106 Kartoffelskål, Ø 23 cm
- 30108 Kartoffelskål, 22x22 cm
- 30107 Sovseskål, 35 cl
- 30205 Stegefad, firkantet, 56x40 cm
- 30206 Stegefad, oval, 50x32.5 cm
- 30202 Stegefad, oval, 46x32 cm
- 30211 Stegefad, firkantet, 37.5x50 cm



Glas, skåle



- 50400 Glasskål, Ø 7 cm
- 50401 Glasskål, Ø 9 cm
- 50402 Glasskål, Ø 10 cm
- 50403 Glasskål, Ø 12 cm
- 50404 Glasskål, Ø 14 cm
- 50405 Glasskål, Ø 17 cm
- 50406 Glasskål, Ø 20 cm
- 50408 Glasskål, Ø 23 cm
- 50409 Glasskål, Ø 26 cm



Askebægre, vaser, lysestager m. m.

Porcelæn hvid

- 10603 Askebægre, 8,5 cm
- 10704 Vaser, 8-kant, Ø 4 cm, 13 cm
- 11001 Lysestage, 9 cm
- 11002 Lysestage, 13 cm Ø
- 11010 Lysestage, 8-kant, 13.5 cm
- 11011 Lysestage, 8-kant, 16 cm
- 11103 Urtepotteskjuler, Ø 12 cm, 10 cm



Glas, lysestager m.m.



- 10702 Vaser, Ø 11.5, 24 cm
- 10706 Vaser, Orkide, ovale
- 10712 Vaser, Orkide, 4x4 cm, 31 cm
- 10709 Vaser, Orkide, runde, 25 cm
- 10707 Vaser, Ø 7 cm, 15.5 cm
- 10717 Vaser, på fod, Ø 6.5/2.5 cm, 16.5 cm
- 50701 Lysestage, 5 cm
- 50702 Lysestage, 4 cm, fyrfad



Sølvlysestager m/lysmanchetter



- 60111 Sølvlysestager, 1 arm, Barok
- 60112 Sølvlysestager, 3 arm, Barok
- 60113 Sølvlysestager, 5 arm, Barok



- 60141 Sølvlysestager, 1 arm, perle, 20 cm
- 60142 Sølvlysestager, 1 arm, perle, 10 cm
- 60144 Sølvlysestager, 3 arm, perle m/sving
- 60146 Sølvlysestager, 5 arm, perle m/sving

- 60143 Sølvlysestager, 3 arm, perle
- 60145 Sølvlysestager, 5 arm, perle

- 60104 Sølvlysestager, 2 arm, Elegant
- 60140 Sølvlysestager, 1 arm, Queen Ann, 8 cm



- 60120 Buffet-stager, 5 arm, 53 cm høj
- 60121 Buffet-stager, 5 arm, 106 cm høj
- 60125 Skål til buffet-stage, Ø 11 cm



Bar

Bar



- 70501 Bar 250 cm startmodul
- 70502 Bar 250 cm forl. modul
- 70503 Bar hjørnemodul
- 70598 Barplade underhylde 250 cm
- 30701 Skænkepropper
- 30702 Spiritusmål, 2 cl
- 30710 Bordkarussel, 6 flasker
- 30802 Isspand m/tang
- 60202 Champagnekøler, sølv
- 86870 Isterningmaskine



- 86880 Madtransportboks Thermox-box Combi
- 86871 Barblender, 230 V, 1.4 kW
- 80312 Affaldsstativer, excl affaldssække
- 80313 Affaldssække til affaldsstaiv, 10 stk

Fadøl

- 86701 Fadølsanlæg, 1 hane
- 86703 Fadølsanlæg, 2 haner
- 86710 Fadøl (alm Fuglsang), 25 l
- 86715 Fadøl (Black Bird), 25 l
- 86711 Øl, Pilsner, 33 cl, 30 stk
- 86714 Øl, Black Bird, 33 cl, 30 stk
- 91033 Fadølsglas 40 cl, 75 stk (plast)



Diverse til ervering og køkken

Serveringsbakker, varmeplader m. m.



- 30601 Serveringsbakker, hvid plast, 41x30 cm
- 30602 Serveringsbakker, hvid plast, 45x30.5 cm
- 30604 Tjenerbakker, rund, høj kant, stål
- 30401 Smørrebødsstativer, krom



- 31502 Varmeplade, 33x76 cm, 220V
- 31503 Varmeplade, 30x60 cm, stål, 220V
- 31504 Varmeplade, 36x18 cm, til fyrfadslys
- 31505 Buffetvarmere m/låg, 2 brandpasta
- 31601 Bryllups-kagestativ m/forme
5 fade=45-40-32-26-20 cm
- 31602 Bryllups-kagestativ m/forme
4 fade=35-27-21-15 cm
- 31701 Menuholder, krom, A-5 størrelse



Gryder, kogeplader m.m.



- 30301 Suppeterrier, 4-5 liter, rustfri
- 30501 Gryder, 12 liter m/låg
- 30502 Gryder, 20 liter, kun til gas - blå/alu
- 30503 Gryder, 32 liter, u/låg



- 30505 Suppegyrde, 10 l, sort, 220V, 400W
- 80401 Elkogeplader, 1 plade, 1.5 kW, 220V
- 80402 Kogeplader, 1 blus, gas, excl gas
- 80404 Grukedel, gas, excl gas



- 80403 Køleskab, mellem, 220V, 120-125 cm
- 80405 Køleskab, stor, 220V, 170 cm
- 80407 Køleskab m/frys, 220V, 102 cm / 37l

Fletkurve



- 31301 Fletkurve, oval, mørk, 25x37 cm
- 31303 Fletkurve, lys/mørk, Ø 25 cm
- 31307 Fletkurve, rund, mørk flet, Ø 25.5 cm
- 31304 Fletkurve, lys, 42x36 cm
- 31308 Fletkurve, rund lav, lys flet, Ø 25 cm



- 31310 Fletkurve, rund, lys flet, Ø 25 cm
- 31302 Fletkurve, lang, 12 x 40 cm
- 31305 Fletkurve, mørk flet, 44x32 cm
- 31306 Fletkurve, mørk flet, 50x38 cm
- 31309 Fletkurve, 6 kantet, lys flet, Ø25cm



Fra 2000,- incl moms



Fra 1500,- incl moms



Fra 450,- incl moms



Fra 300,- incl moms



Fra 2000,- incl moms



Fra 750,- incl moms



Fra 2250,- incl moms



Fra 450,- incl moms



Praktiske råd til festen

Når beslutningen er taget melder spørgsmålet sig om det rent praktiske - hvor skal den holdes. Skal den holdes ude, hjemme - har man plads nok - eller skal man f.eks. leje et af vore telte.

At forberede en fest, behøver ikke at være en uoverkommelig opgave. Gribes det an på den rigtige måde, er det en udfordring der kan ses tilbage på med stor glæde.

Man skal huske mest af alt, at nyde det festlige samvær - at undgå stress, og som vært at vise sin gæstfrihed. Alene det at opleve forventningernes glæde hos gæsterne, der viser respekt for værtens indsats, opbeholder så langt det, der lige nu synes vanskeligt.

Vi håber, at denne folder kan være en hjælp i den praktiske udformning og afvikling af Deres fest.

Lidt om bordet

Der er forskel på, hvordan bordene bør placeres. Til anledningen, hvor gæsterne skal komme og gå på forskellige tidspunkter, bør borde ikke stå på en sådan måde som ved en festmiddag.

Morgenkaffe eller receptioner

Her er det mest praktisk, at bordene står så hver enkelt kan komme og gå, uden at andre behøver at rejse sig, - hvis det er muligt, er det godt ud fra en langvæg. Mindst 75 cm fra endevæg til første bordkant, og mindst 130 cm mellem bordene. Til kaffebordet kan man nøjes med 50 cm bordplads til hver gæst, medens der til receptioner, hvor der bruges kniv og gaffel bør være mindst 60 cm til hver.

Den festlige middag eller frokost

Her skal bordet gerne fremstå som et samlet hele, og festens hædersgæster anbringes, så de eller den har øjenkontakt med alle gæsterne. Der bør her aldrig være mindre end 60 cm bordplads - og gerne mere - til hver gæst. Fra bordkant til væg, bør der være mindst 75 cm og skal der serveres for gæsterne, er det nødvendigt med 100 cm.

Ved det meget brugte hesteskoformede festbord, bør der i åbningen være mindst 150 cm for at serveringen kan komme op mellem de to rækker gæster.

Volder bordet problemer ?

For at skabe overblik, kan det være en god ide at tegne det hele op på et stykke kvadreret papir. Endelig har vi udgivet en lille folder "Ideer til bordopstillinger" der kan være til hjælp.

Volder bordet alligevel problemer?

Spørg os - vore borde findes i forskellige størrelser, der næsten kan "skræddersys" til ethvert formål, og så har vi erfaringen som vi ganske gratis stiller til rådighed.

Borddækning

Der er ikke noget så smukt som et vel-dækket festbord.

Dugen skal selvfølgelig være nyvasket og nystrøget, hvis man da ikke vælger en engangsdug. Dugen skal være så stor, at den hænger 15-20 cm ud over bordkanten. Dugene udlejer vi naturligvis også, vi har duge i mange farver og størrelser.



Selv om man i dag har langt større frihed med hensyn til farvevalg og bordpynt end man tidligere havde, og selv om smag jo som bekendt ikke kan diskuteres, så er der dog alligevel visse retningsregler der *bør* overholdes.

- Duge, servietter, lys og pynt bør matche sammen
- Porcelænet bør være ens (ikke forskellige stel på samme bord)
- Glassene bør være af samme type og lige mange til hver kuvert
- Bestikket bør være fremstillet i samme materiale
- Lysestager bør ligeledes være af samme materiale.

Tænk også på de øvrige ting der sættes på bordet, salt, peber, asietter, askebægere med mere, - at det ikke virker for blandet. Pas i øvrigt på, at blomsterdekorationerne ikke bliver for høje eller voldsomme, så de tager udsynet fra gæsterne.

Kuverten

Som midtpunkt *spisetallerkenen*, mellem-lægsserviet, *frokosttallerken*, til højre



Koldt bord med varm ret



Suppe, fisk, steg og dessert

herfor i rækkefølge - udefra og indefter - mod tallerkenen, *kniv* til forret, *kniv* til hovedret, til venstre for tallerkenen - igen udefra og indefter - *gaffel* til forret, *gaffel* til hovedret, bag tallerkenen *dessertske*.

Til kuvertbrød, eventuelt tilbehør eller måske blot til affald, stilles øverst til venstre for servicet, en lille kompotallerken.

Den kolde forret, er normalt anbragt på frokosttallerkenen, og vinen hertil skænket i det dertil hørende glas - før gæsterne går til bords.

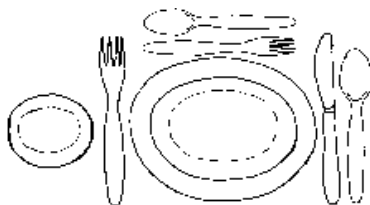
Bruger man dækketallerkener, er disse midtpunktet for opdækningen, og spisetallerkenerne skal ikke på, før hovedretten skal serveres.

Bestik

Det kan være en god ide at lægge bestikket på inden glassene, idet de ofte fylder mere end man lige regner med. Vær omhyggelig med, at alt bestik ligger med spidserne bort fra gæsten, samt at alle knivenes skær vender ind mod tallerkenenes kant.



Koldt bord



Suppe, steg og dessert



Glassene

Som grundregel skal glassene altid placeres i den rækkefølge de skal bruges - fra højre mod venstre.

Der er flere forskellige måder at stille glassene - enten lige, på skrå eller i en let bue, men rødvinglasset skal altid stå midt for kuverten.

Indgår der øl og snaps, husk at snapseglasset skal stå til højre for ølglasset, og serveres der mineralvand stilles glasset normalt lidt ovenfor i højre side.

Servietter

Stofservietter vil altid være det behageligste, papirservietter kan dog udemærket anvendes. Vælg servietter, der hører eller passer til dugen eller afstemt efter farverne i f.eks. blomsterdekorationerne.

Om servietten blot skal lægges ud for hver kuvert eller man ønsker at tage servietfoldningen som en udfordring, er op til en selv. På de følgende sider har vi vist nogle eksempler på forskellige servietfoldninger.

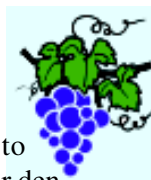
Rigtig servering

Der serveres og skænkes altid først for den eller de personer, der er festens midtpunkt. Hvad enten maden serveres for gæsterne, eller den rækkes fra hånd til hånd, sker det altid fra venstre mod højre.

Drikkevarerne kommer derimod altid fra højre mod venstre.

Brugt service der ikke længere skal benyttes, bør omgående fjernes, og det sker også fra højre. Hvis det er muligt er det meget praktisk, at have rådighed over et anretterbord, hvor man kan stille vinflasker, fade og skåle fra sig.

Tips om vinen



Der findes sikkert ikke to gourmet'er i verden, der har den samme mening om mad og vin. Alligevel går du ikke forkert i byen, hvis du følger nedenstående små vink.

Velkomstdrinken kan f.eks. bestå af Tør Sherry, Portvin, Dubonnet, Campari eller Martini.

- Campari med appelsinsaft eller mineralvand.
- Kirr: 4/5 tør hvidvin og 1/5 solbærlikør.
- Dry Martinni Vodka: 1/3 Vodka og 2/3 Martinni.
- Champagne eller Mousserende vin.

Prøv at skænke i høje slanke glas, eventuelt med en isterning i, eller hav en spand isterninger stående, så gæsterne selv kan forsyne sig.

Forretten (fisk, skaldyr) Hvidvin, Rhinskvind eller Moselvin.

Hovedretten (sprængt kød, kogt fjerkræ) Hvidvin, Vin Rosé el. let Rødvin.

Hovedretten (lyst kød, stegt fjerkræ) Let Rødvin.

Hovedretten (mørkt kød, vildt) Kraftig, fyldig Rødvin.

Suppen Tør Sherry eller Hvidvin.

Ost Rødvin, kraftig eller let smag.



Vinens serveringstemperatur

Rødvine 17 til grader (trækkes op, og stilles i det rum hvor der skal spises, mindst 3 timer før serveringen, så bliver den fin).

Hvidvine 8 til 10 grader.

Champagne 12 til 15 grader (eventuelt i køleskabet).

Dessertvine 12 til 15 grader (stilles på gulvet i stuen, fjernest fra radiatorer).

Cognac ca. 18 grader (almindelig stuetemperatur i skab).

Likør 6 til 8 grader.

Så mange glas pr. flaske

Rødvin og Rosévine

1/1 flaske=3/4 l. ca.6 glas

Hvidvine, Rhinskvine og Moselvine

1/1 flaske=3/4 l. ca.8 glas

Sherry, Portvin, Madeira

1/1 flaske=3/4 l. ca.15 glas

Champagne

1/1 flaske=3/4 l. ca.7 glas

(glassene fyldes højst 2/3, det er det rigtige, og herefter er antal glas beregnet)

Cognac 1/2 flaske (2 cl.til hver)ca. 15 glas

Likør 1/2 flaske (2 cl.til hver)ca.15 glas

Marina

En enkel og stilfuld opsætning, som kan laves med én serviet (som vist på billedet) eller med to, en stor og en lille, som det ses på tegningen. Den er nem at lave både af stof- og papirservietter.

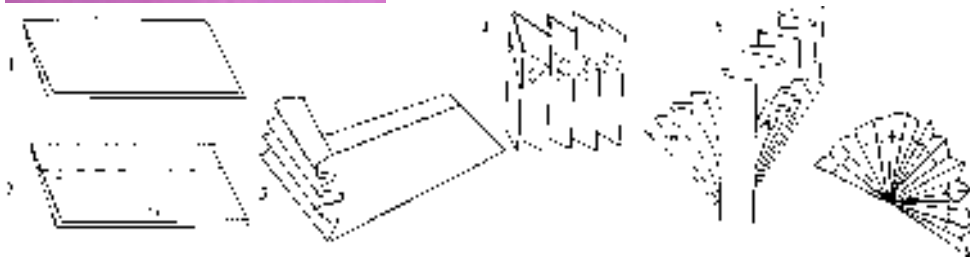
1. Servietten breddes ud, foldes til en aflang firkant.
2. Ved anvendelse af to servietter, lægges den lille ligeledes foldet én gang oven på som vist på tegningen.
3. Fra den smalle ende, mod højre, foldes nu plisseringslæg af lidt mere end den halve længde, ca. 2-3 cm brede.
4. Fold servietten på langs af midten så enderne af plissélæggene mødes.
5. Læg den ikke foldede del i en trekant og bøj det nederste stykke ind under forenden.
6. Lad derefter viften folde sig ud, idet servietten anbringes på tallerkenen.





Dobbelt vifte

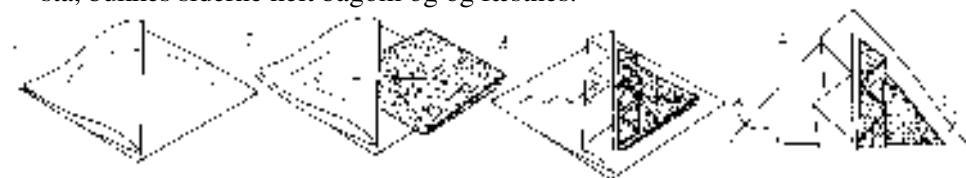
1. Servietten lægges sammen på midten.
2. Kanterne A lægges op til hver side, 3 cm fra ryggen.
3. Servietten lægges derefter i læg af ca. 4 cm bredde.
4. Kanterne brydes ned på begge sider.
5. A drages ud til hver side, ca. 3 cm.



Dobbelt - Plissé

En opstilling som kan udføres med én eller to servietter. Bruges to kan den ene være af stof eller begge af papir.

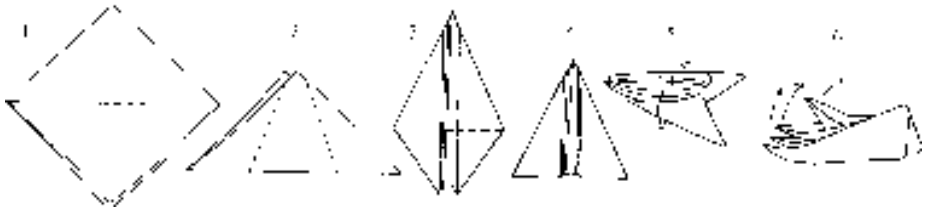
1. Servietten foldes to gange til en kvadrat og det øverste læg foldes over mod det lukkede hjørne.
2. En serviet af samme størrelse eller lidt mindre stikkes ind i "lommen".
3. En trekant fra hver side foldes i plissé-læg mod midten. Bruges kun én serviet, foldes de to øverste lag i plissé-læg fra hver side mod midten.
4. Servietten foldes bagom på tværs af læggene, spids mod spids. Siderne lukkes let om og opsætningen anbringes, så den står skråt op. Vil man have den helt op at stå, bukkes siderne helt bagom og og fæstnes.



Opera

"Opera" kan udføres i både papir og stof. Den står smukkest i stof, men den skal presses hårdt til i læggene eller fæstnes for at stå perfekt.

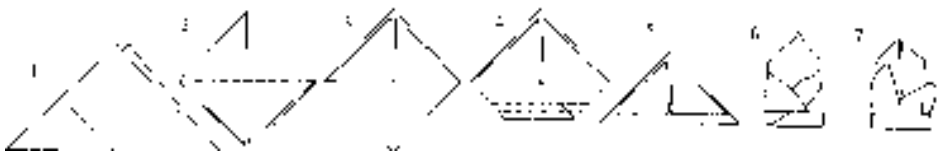
1. Servietten foldes to gange til et kvadrat.
2. Foldes nu til en trekant.
3. Læg trekanten med det åbne hjørne opad og fold herfra siderne nedad og ind mod midten.
4. De nedhængende spidser foldes bag om underkanten og presses hårdt til med hånden.
5. Servietten foldes nu sammen, så de åbne hjørnespidser vender opad.
6. De åbne spidser trækkes op som buer.



Den franske lilje

En stilfuld opsætning som er lige let at lave af både stof- og papirservietter.

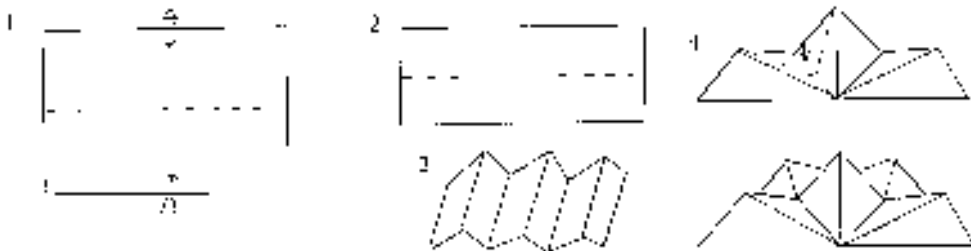
1. Servietten breddes ud og foldes én gang til en trekant.
2. Fold spidserne mod den nederste spids.
3. Fold de to spidser midt på og op mod øverste hjørne.
- 4-5. Fold den nederste trekant i læg, så der dannes et fodstykke på den øverste.
- 6-7. Bøj servietten bagom, stik sidespidserne ind i hinanden og bøj de to lodrette spidser foran ned, så den yderste snip holdes fast ved fodstykket.





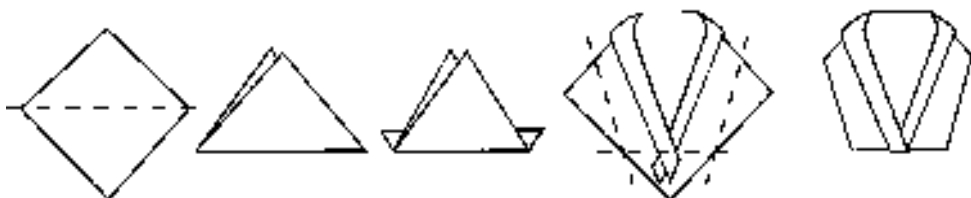
Dobbelt stjerne

1. Servietten bredes ud og kanterne A bøjes ind mod midten.
2. Derefter bøjes servietten en gang til.
3. Servietten lægges i 5 læg, som vist på tegningen.
4. Alle steder hvor kanterne er dobbelt, brydes den inderste ned, på begge sider.



Herrejakken

- 1-2. Servietten foldes helt ud og lægges sammen fra hjørne til hjørne.
3. Lav 2-3 cm's ombuk på foldekanten. Vend servietten og fold sidehjørnerne ned til spidsen
4. Bøj siderne bagud.
5. Til sidst bøjes den nederste del om, og jakken pyntes med en sløjfe.



- på vej til dig



aamand
udlejnings-

RING 74 50 64 40

RINGTVEDVEJ 8 • MAUGSTRUP • 6500 VOJENS