



Angebot

RAUCHKATEN-SPIESSBRATEN BÜFFET 1:

~

Salat:

Weißkrautsalat

~ ~ ~

Saucen / Dips:

Smoky Barbecue, süßer- und mittelscharfer Senf, hausgemachter Tzatziki

~ ~

Hauptspeisen:

Knuspriger Burgunderschinken vom Spieß, über dem offenen Feuer zubereitet und serviert

~ ~

Beilagen:

Bratkartoffeln, Sauerkraut und Brotauswahl

~

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 20,90.

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 20,50.

Der Preis für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr beträgt pro Jahr € 1,70.

~ ~

Dessert:

Zitronencreme, hausgemachte Rote Grütze oder Schokoladenpudding mit Vanillesauce

~

Für Dessert berechnen wir extra, pro Person € 3,50.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.



Angebot

RAUCHKATEN-SPIESSBRATEN BÜFFET 2:

~

Salate:

Weißkrautsalat, würziger Kartoffel- und Nudelsalat

~ ~ ~

Saucen / Dips:

Smoky Barbecue, süßer- und mittelscharfer Senf, hausgemachter Tzatziki

~ ~

Hauptspeisen:

Knuspriger Burgunderschinken vom Spieß, über dem offenen Feuer zubereitet und serviert

~ ~

Beilagen:

Sauerkraut, Bratkartoffeln und Brotauswahl

~

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 22,50.

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 22,00.

Der Preis für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr beträgt pro Jahr € 1,80.

~ ~

Dessert:

Zitronencreme, hausgemachte Rote Grütze oder Schokoladenpudding mit Vanillesauce

~

Für Dessert berechnen wir extra, pro Person € 3,50.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.



Angebot

RAUCHKATEN-SPIESSBRATEN BÜFFET 3:

~

Salate:

Drei verschiedene Rohkostsalate

~ ~ ~

Saucen:

hausgemachter Tzatziki, Kräuterbutter,
Smoky Barbecue, süßer- und mittelscharfer Senf und Bratensauce

~ ~

Hauptspeisen:

Knuspriger Burgunderschinken vom Spieß, über dem offenen Feuer zubereitet und serviert

~ ~

Beilagen:

Sauerkraut und Gemüsespieße,
Bratkartoffeln,
Folienkartoffeln oder Pommes frites
Brotauswahl

~

Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 24,50.
Der Büfettpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 24,00.
Der Preis für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr beträgt pro Jahr € 2,00.

Für Dessert berechnen wir extra, pro Person € 3,50.

~ ~

Dessert:

Zitronencreme, Hausgemachte Rote Grütze oder Schokoladenpudding mit Vanillesauce

~

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.