

Event-Konzepte ab 40 Personen

Vorschlag 1 / American Style

US-Beef im Ganzen aus dem Smoker mit homemade BBQ-Sauce und
Kräuterbutter

Bratkartoffelpfanne mit Bacon und Zwiebeln

Cole Slaw, Mais-Paprikasalat und Cesars Salad

Baguette

Mini Ice Cream: Sunflower & Raspberry

€ 28,50 / Person

Vorschlag 2 / BBQ

Würstchen, Feurige Nackensteaks vom Schwein und Putenmedaillons in
Currymarinade vom Grill

Warmer Kartoffelsalat mit Speck und Nudelsalat

Bunter Salat mit Dressing

Baguette

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 23,50 / Person

Vorschlag 3 / El viva España

Paella mit Gemüse, Hühnchen, Fisch und Meeresfrüchten

Tapavariationen

Baguette

Flan Caramel

€ 26,50 / Person

Vorschlag 4 / Griechischer Sirtaki

Gyros aus der großen Pfanne mit Zwiebeln und Kraut und Tomatenreis

Griechischer Bauernsalat mit Feta und Zaziki

Baguette

Cremiger Joghurt mit Waldhonig und Walnüssen

€ 19,50 / Person

Vorschlag 5 / Salm

Frischer Lachs am Stück aus dem Smoker mit Gartenkräutern und Norweger Dip

Backkartoffeln mit Schmand und frisches Gemüse aus der großen Pfanne

Cranberrycrème mit Vanilleschaum

€ 27,50 / Person

Vorschlag 6 / Brasilianisch

Große Spieße mit verschiedenen marinierten Fleischsorten vom Grill

Rosmarinkartoffelpfanne

Bohnen in Variation

Mangomousse

€ 26,50 / Person

Getränke können nach Verbrauch oder pauschal berechnet werden.

Wenn die Mindestpersonenzahl von 40 zahlenden Gästen nicht erreicht wird,
berechnen wir einen Aufschlag von € 2,50.