

Name: _____

Datum: _____

Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: BBQ Classic

Empfang

- Prosecco
- Fassbier
- O-Soft

Hauptgangbuffet (vom Grill und Smoker)

- Bacon Bombs
- Pulled Pork
- Marinierte Nacken- und Hähnchenbrustspieße
- Bratwurst, Krakauer
- Kartoffelecken
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Verschiedene Grillsaucen
- Vegane Gemüse-Paella
- Halloumi mit Grilltomaten

Vorspeisenbuffet

- Antipasti
- Tomate - Mozzarella
- Coleslaw
- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten, Ruccola und Fetawürfel
- Blattsalate und Rohkostauswahl
- Brotkorb mit Kräuterbutter und Aioli

Dessert

- Vanilleeis mit roter Grütze
- Pfirsich-Maracujacreme

Mitternachtsbuffet als Flying Buffet

- Zweierlei Pizzazungen

Menü: BBQ Classic

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

- Alkoholfrei: Auburg Mineralwasser medium & naturell, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, verschiedene Säfte
- Biere: Pilsener vom Fass, Barre alkoholfrei, versch. Schneider Weißbiere
- inkl. Digestif über den Abend, Winzerweine, Prosecco
- und Heißgetränke Eurer Wahl

Longdrinks +5 € p.P. Ja Nein

Longdrinks & Cocktails +10 € p.P. Ja Nein

Inklusivleistungen

- Besteck, Gläser, Tischwäsche, sowie Servietten
- Personal 12 Std.

Preis: 107,56 € p.P. (zzgl. MwSt)

128,00€ p.P. (inkl. MwSt)

Euer Preis: _____

Preise für Kinder

0-2 Jahre: –

3-6 Jahre: 35%

7-12 Jahre: 50%

Aufschlag für unter 80 Vollzahler 5 %

Aufschlag für unter 60 Vollzahler 10 %

zzgl. Raummiete