

Name: _____
Datum: _____
Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: BBQ Exclusive

Empfang

- Prosecco
- Limoncello Spritz
- Rhabarber-Schorle

Vorspeisenbuffet

- Tomate mit gezupftem Büffel-Mozzarella
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Senf-Speckdressing
- Italienischer Nudelsalat
- Wassermelonensalat mit Minze und Chili
- Cole Slow – amerikanischer Krautsalat
- Salatbuffet mit zweierlei Dressing
- Eingelegte Kuhmilch-Feta-Würfel
- Baguette-Variationen, Kräuterbutter

OPTIONAL: Fingerfood + 8,50 € p.P.

3 Teile je Gast

- Bruschetta
- Grissini mit Schinken
- Räucherlachscreme auf Pumpernickel

Hauptgangbuffet

- Spare Ribs
- Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
- Feine und grobe Bratwurst
- Roastbeef im Ganzen tranchiert
- Flammlachs und Garnelen
- Halloumi, Grilltomaten
- Kartoffelecken und Rosmarinkartoffeln
- BBQ-Saucen
- Pasta mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern

Vorspeise am Tisch serviert

- Antipasti
- Mediterraner Schinken und Salami
- Baguette mit Aioli

Menü: BBQ Exclusive

Dessert

- Mousse au chocolate
 - Vanille- & Erdbeereis mit Sahne, Erdbeersauce & weißen Schokoraspeln
 - Tiramisu
-
-
-

Mitternachtsbuffet (als Flying Buffet)

- Currywurst
 - Flammkuchen (Klassisch und Italienisch)
-
-
-

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: 123,15 € p.P. (inkl. MwSt)

146,55 € p.P. (zzgl. 19% 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