

Name: _____

Datum: _____

Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: BBQ Veggy & Vegan

Empfang

- Lillet Wild Berry
- Maracuja-Schorle
- Sekt

Fingerfood

- Mini-Frühlingsrollen
- Falafel mit Ajvardipp
- Crostini mit Parmesancreme

Hauptgang (vom Grill & aus dem Smoker)

- Halloumi-Käse und grüner Spargel
- Tofu Saté Spieße
- Burger-Station mit verschiedenen Pattys
- Gefüllte Paprika, Zucchini und Aubergine
- Gebratene Champignons
- Couscous-Salat
- Hirtensalat
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, Kernen und Parmesanspänen
- Rosmarinkartoffeln
- Gebackenen Süßkartoffelecken

Dessert

- veganes Mousse au Chocolat
- Kokosnussmilchreis mit Erdbeersauce
- Himbeertraum - Quarkcreme mit Himbeern und Baisé

Menü: BBQ Veggy & Vegan

Mitternachtsbuffet als Flying Buffet

- deftige Mitternachtssuppe mit Tomaten, Paprika & Mais dazu Baguette
- Käseauswahl mit Laugenvariation

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 den ganzen Abend über, 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: 108,57 € p.P. (zzgl. MwSt)

129,20 € p.P. (inkl. 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