

Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Raum: \_\_\_\_\_

PERSONEN: \_\_\_\_\_



## Menü: BBQ Classic

### Empfang

- Prosecco
- Fassbier
- O-Saft

---

---

---

---

---

---

---

---

### 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 (Paprika, Zucchini, Champignons, Oliven)
- Tomate - Mozzarella mit Balsamico
- Coleslaw
- Klassischer Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Pesto, getrockneten Tomaten, Ruccola und Fetawürfel
- Blattsalate und Rohkostauswahl
- Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

---

---

---

---

---

---

---

---

### Dessert

- Vanilleeis mit roter Grütze
- Pfirsich-Maracujacreme

---

---

### Mitternachtsbuffet als Flying Buffet

- Pizza mit Schinken & Salami
- Pizza mit allerlei Gemüse

---

---

## 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: 129,90 € 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