

LIVE COOKING „GRILLFEIER“

ab 20 Personen

Vorspeise

Salat

knackige Blattsalat

an zweierlei hausgemachten Dressings

Tomaten Büffelmilch-Mozzarella

verfeinert mit frischen Basilikum

Nudelsalat

mit Lyoner Würfel und Erbsen

Gurkensalat

fein und würzig abgestimmt

Brot-Variationen

Tafelbrötchen

Hauptspeise

vor den Augen Ihrer Gäste- frisch auf dem Grill zubereitet:

Aus der Barbecue Station

wählbar

Rostbratwürste

mit feinen Kräutern

Mettwurst

knackig und herzhaft

Hunsrücker-Schwenkbraten

zart und saftig, eingelegt in feinen Zwiebeln und hausgemachtes Hunsrücker Gewürz

Dipsaucen

Senf

Ketchup

Wir kalkulieren in der Hauptspeise pro Person

1 Würstchen

1 Hunsrücker Schwenkbraten

Optional zu Buchbar

Rostwurst mit feinen Kräutern	1Stück	1,80€ne
Mettwurst knackig und herzhaft	1Stück	1,80€ne
Hunsrücker Schwenkbraten	1Stück	3,00€ne
Italienischer Grillspieß mit Putenfleisch, Zwiebeln, Paprika, Champignons	1Stück	2,10€ne

TECHNISCHE DATEN

Produkt	Anzahl	Einheit
...für die Grillstation		
Holztisch 220x50cm	1	Stück
Lackfolie 60cm breit	3	m
Rostwurst Gas-Bräter mit Fahrgestell	1	Stück
Grillnetze	2	Stück
Gasflasche 11kg	1	Stück
Chafing-Dish	2	Stück
Eintel ½	4	Stück
Beistelltisch weiß	1	Stück
Faltzelt 300x300cm	1	Stück
Sonstiges		
Feuerlöscher	1	Stück

DIEL

EVENT-CATERING
& PARTYSERVICE

Buffet ab 20 Personen 1 Personen a17,50
Inkl. Reinigung, Material, Lieferung
Bis 55km

Personal

Abrechnung erfolgt nach tatsächlich gearbeiteten
Stunden, das Personal muss mindestens 4 Stunden
arbeiten

Koch 1 Stunde a35,00€
Ab vor Ort bis Ende der Veranstaltung pro Person
und Stunde 35,00€

Alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.