

BBQ

All inklusiv Angebote 2020

BBQ Angebot

Unser Angebots-Paket 2020

Ab 20 Personen
Dies beinhaltet:

Cocktailempfang

Holunder-Minz Cocktail
(mit und ohne Alkohol)

BBQ vom Holzkohle Grill

Hähnchenfilet in einer fruchtigen Tomaten-Kräuter marinade gegrillt
Umhülltes Schweinefilet im Speckmantel
Zweierlei Bratwurst vom Grill
Gedünstetes Rotbarschfilet im Zitronendillsud auf einem Duett von Süßkartoffel
und Lauch im Bananenblatt

Beilagen:

Provenzalische Gemüsepfanne mit frischen Kräutern
Variation von verschiedenen Rohkostsalaten
Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella, Cherrytomaten
und frischem Basilikum

Hierzu servieren wir Ihnen

Ofenfrisches Baguette
dazu eine Auswahl von verschiedenen Dips

Dessert

Marinierte Pfannkuchenstreifen in Amarettosirup
unter einer Mascarpone-Erdbeerhaube

Mousse au Chocolat mit karamellisierten Mandelsplittern

Getränke so viel ihre Gäste mögen:

**Barre Pilsener, Schneiders Weisse, alkoholfreie Getränke, Hausweine Rot- und Weißwein
Service für 3 Stunden ab Beginn des Cocktail Empfangs.**

**Bei Beginn der 4 Stunde kommen zusätzlich 200 € fürs all inklusiv und
29.50 je Stunde pro Mitarbeiter dazu
(Spirituosen und Kaffeespezialitäten werden extra abgerechnet)**

Alles inklusive
pro. Person
53.49 € zzgl. 18 € Zoopreis (Eintritt & Führung)

Unter 20 Personen
berechnen wir Ihnen immer die Mindestanzahl von 20 Personen.

BBQ Angebot

Unser Angebots-Paket 2020

Ab 20 Personen

Dies beinhaltet:

Cocktailempfang

Wild Berry

mit Grenadine, Holunderblüte und Maracujasaft
(mit und ohne Alkohol)

BBQ vom Holzkohle Grill

Putensteaks in einer BBQ-Honigmarinade

Schweinenackensteak im Pfeffermantel

Steaks vom Roastbeef in Rosmarin und Thymian eingelegt

Kleine Garnelenspieße in einer Knoblauch-Kräutermarinade vom Grill

Zweierlei Bratwurst vom Grill

Beilagen:

Zucchini-Champignonspieß in Bärlauchöl gegrillt

Erdäpfel in Schale mit Meersalz gebraten

Gezupfte Blattsalate

Eingelegter Tomaten- und Gurkensalat

Mexikanischer Kartoffelsalat in BBQ-Sauce

mit Mais, Bohnen und Zwiebeln

Hierzu servieren wir Ihnen

Ofenfrisches Baguette

dazu eine Auswahl von verschiedenen Dips

Dessert

Bedeckte Melonenspalten mit Honigquark
auf Biskuitboden

Banane vom Grill mit Schokoladenkern

Getränke so viel ihre Gäste mögen:

**Barre Pilsener, Schneiders Weisse, alkoholfreie Getränke, Hausweine Rot- und Weißwein
Service für 3 Stunden ab Beginn des Cocktail Empfangs.**

**Bei Beginn der 4 Stunde kommen zusätzlich 200 € fürs all inklusiv und
29.50 je Stunde pro Mitarbeiter dazu
(Spirituosen und Kaffeespezialitäten werden extra abgerechnet)**

Alles inklusive

pro. Person

58.99 € zzgl. 18 € Zoopreis (Eintritt & Führung)

Unter 20 Personen

berechnen wir Ihnen immer die Mindestanzahl von 20 Personen.