

BBQ

All inklusiv Angebote 2019

BBQ Angebot

Unser Angebots-Paket 2019

Buchbar ab 20 Personen.

Das Angebot beinhaltet:

Cocktailempfang

Holunder-Minz-Cocktail
(mit und ohne Alkohol)

BBQ vom Holzkohlegrill

Hähnchenfilet in einer fruchtigen Tomaten-Kräuter marinade gegrillt
Umhülltes Schweinefilet mit Speck mit Cajun
Variation von verschiedener Bratwurst von Kinnius
Gedünstetes Rotbarschfilet im Zitronendillsud auf einem Duett von Süßkartoffel
und Lauch im Bananenblatt

Beilagen:

Eingelegte Zucchini sticks in Bärlauch vom Grill
Erdäpfel in Schale mit Ras el Hanout und Meersalz gebraten
Variation von verschiedenen Rohkostsalaten auf einen
Salatbett angerichtet
Tomatisierter Reissalat mit frischem Basilikum

Hierzu servieren wir Ihnen
eine Baguette Variation
und eine Auswahl aus verschiedenen Dips

Dessert

Pfannkuchenstreifen mariniert in Amarettosirup
unter einer Mascarpone-Limettenhaube

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 Cocktailempfangs.

Bei Beginn der 4. Stunde kommen zusätzlich 200 € fürs all inklusiv und
29 € je Stunde pro Mitarbeiter dazu
(Spirituosen und Kaffeespezialitäten werden extra abgerechnet)

Alles inklusive
pro Person
51,99 € zzgl. 23,50 € Zoopreis (Eintritt & Führung)

Unter 20 Personen
berechnen wir Ihnen immer die Mindestanzahl von 20 Personen,
hier berechnen wir die Personenzahl, die uns 3 Tage zuvor mitgeteilt wurde.

BBQ Angebot

Unser Angebots-Paket 2019

Buchbar 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
Gegrilltes Schweinenackensteak im Pfeffermantel
Duett vom Roastbeef und Garnele in einer Zitrone-Ingwermarinade eingelegt mit frischen Kräutern
Auswahl von verschiedener Bratwurst von Kinnius

Beilagen:

In einer Chimichurri Marinade gegrillter Tomaten-Champispiß
Kartoffelschwäne mit frischem Kräuterquark
Variation von verschiedenen Rohkostsalaten auf einem Salatbett angerichtet
Bulgursalat in einer würzigen leichten Chilimarinade mit Minze und Granatapfel
dazu gebackene Kichererbsen

Hierzu servieren wir Ihnen

eine Baguette Variation
und eine Auswahl aus verschiedenen Dips

Dessert

Geschwenkte Apfelspalten in Honig auf Biskuitboden
überzogen mit einer Quark-Stracciatellacreme

Melonensalat mit einer Joghurt-Minzhaube

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 € je Stunde pro Mitarbeiter dazu
(Spirituosen und Kaffeespezialitäten werden extra abgerechnet)**

Alles inklusive

Pro Person

57,49 € zzgl. 23,50 € Zoopreis (Eintritt & Führung)

Unter 20 Personen

berechnen wir Ihnen immer die Mindestanzahl von 20 Personen,
hier berechnen wir die Personenzahl, die uns 3 Tage zuvor mitgeteilt wurde.