Grillbüfett

Büfett

Vorsuppe: Soljanka

Warme Komponenten

Fleisch:

- Roastbeef (indirekt gegart)
- Grillwurst, Nackensteaks
- Gegrillte Hähnchenbrust
- Bouletten (zum Burger selbst zusammen bauen)
- Partyferkel am Spieß

Beilagen

- Backkartoffeln dazu Sauerrahm
- diverse Baguettes
- verschiedene Brote, Butter und Dips
- Bauernsalat
- Kartoffelsalat und oder Nudelsalat
- frischer Blattsalat
- Hackepeter mit frischen Zwiebeln
- Grillgemüse
- Räucher Fischplatte

Dessert:

- Schokomousse mit Vanille soße
- Obstsalat

Getränkepauschale z.B.

- Bier vom Fass
- Sekt mild, halbtrocken und trocken
- Weiß- Rotwein lieblich, halbtrocken und trocken
- Alkoholfreie Getränke
- Pfefferminzlikör, Kirschlikör, Goldkrone, Doppelkorn, Gebirgskräuter

Weitere Leistungen inklusive:

- Tischdecken
- Nutzung von Saal, Terrasse und Garten
- Bedienung
- Großer Garten mit Streichelzoo und Kinderspielplatz

Leistungen exklusiv:

- Weddingplaner
- Gema, DJ, Band
- Hochzeitskutsche
- Hochzeitstauben
- Zeltplatz, Wohnwagenstellplatz
- Campingpod zur Übernachtung
- Tischdekoration und Blumenarrangement

Kostenaufstellung:

- Getränke und Sektempfang pro Person
- Kaffepauschale pro Person
- Büfett
- Stuhlhussen sind vorhanden
- Die genaue Personenzahl bitte eine Woche vorher melden, diese wird auch berechnet.
  Alle Preise nach Abstimmung
  Kinderpauschale Büfett und Getränkepauschale: 0-3 Jahre frei
  4-13 Jahre 50 %

Gern stimmen wir mit Ihnen ihr individuelles Angebot ab.