

Outdoor Barbeque (Nr. 190)

*gemischte Baguettestangen mit wahlweise 2 Buttersorten (Natur, Kräuter, Knoblauch, Chili, Chili-Schoko)
Ketchup, Senf, Barbeque- & Chilisoße*

Salatplatte mit Tomate, Gurke, grünem Salat der Saison, Mais, Krautsalat & Paprika, dazu wahlweise 2 Dressings (Italien-; Joghurt-; French-; Honig-Senf- oder Chili-Tomate) ✓

frisch vom Grill:

marinierte Puten- & Schweinerückensteaks; Grillwürstchen (vom Schwein); Hähnchen-Spieße mit Zwiebeln, Paprika & Sweet-Chili-Marinade; Scampispieße mit Cocktaildip; Folienkartoffeln mit Kartoffelcremedip ✓

*Joghurtschaum mit Erdbeerragout im Dessertglas
Mascarponecreme und Aprikosenragout im Dessertglas*

Preis pro Person: 21,50€ zzgl., 25,59 inkl. 19% MwSt. und aller notwendigen Gerätschaften für die Zubereitung zzgl. Gas; Personalkosten für die Zubereitung (ab 205€); Fahrtkosten; Transport- und Reinigungskosten; sofern nicht vorhanden zzgl. Überdachung; Kühlmöglichkeiten und Mobiliar (Arbeitsfläche) Preise auf Anfrage

optional oder alternativ auf Anfrage: Rinderfiletmedaillons (+5,24€ inkl. MwSt.); Lachsfilet mit Senf-Dill-Dip (+3,45€ inkl. MwSt.); Maiskolben ✓; Gemüsespieße ✓; Steaks (verschiedene Ausführungen)

✓ vegetarisch