



Angebot Smokergrill-Buffer

Vorspeise

Klassisches Salatbuffet
mit Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Tomate - Mozzarella, Bauernsalat,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Blattsalate und Balsamico Dressing

Aus dem Holzkohlesmoker

Fjordlachs leicht geräuchert

—

Rinderbug Brisket Style

—

Filet vom Landschwein im Speckmantel

—

Spitzpaprika

gefüllt mit Pastinakencreme und mit Bergkäse überbacken
(vegetarisch / auch vegan möglich)

—

Mediterranes Schmorgemüse

—

Rosmarinkartoffeln

—

Steinofenbaguette

—

Andalusische Aioli, Barbecue Soße, Avocado - Chili Sour Cream

Dessert

Limetten - Mascarpone - Creme
auf Cantuccini und Mango

—

Double Chocolate Mousse

Kostenaufstellung

Smokergrill-Buffer	39,00 € pro Person
Koch und Ausgabepersonal ab/bis Brigachtal	39,00 € pro Stunde/Kraft
Teller und Besteck für das Essen	4,00 € pro Person
Fahrt und Equipment Pauschale	90,00 €

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, für Kinder von 5 bis 11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Essenpreise zuzüglich 7% Mwst, alle anderen Preise zuzüglich 19% Mwst.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von unserer Homepage.