

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Polterabendleckereien

(ab 100 Personen)

- Gulaschkanone, gefüllt mit Chili con Carne und Gulaschsuppe, dazu Brötchen und Einweggeschirr
- Spanferkel oder Grillschinken vom Drehgrill mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat

Preise auf Anfrage

