

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

Grillbuffet

(ab 30 Personen)

- Hübscher Riesenschwenkgrill mit Personal
- Bauernsalat „Rhodos“
- Nudelsalat „Mittelmeer“
- gemischte Antipasti-Platte
- Brotkorb
- Dippes: Mango-Relish, Jopi-Sauce, Tzatziki, Kräuterbutter, Aioli
- Kräuterbratwurst, Schwenksteaks, marinierte Hüftstaks, Lachssteaks, Gamba-Spieße, Schaschlik-Spieße
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Grillgemüse-Spieße
- Vanille-Mousse mit frischen Erdbeeren
- Französischer Rohmilchkäse

Preis auf Anfrage

