

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

Spanferkelessen

(ab 25 Personen, für draußen)

- Kartoffel-Lauch-Süppchen
- Krautsalat mit Ananas
- Spanferkel vom Drehgrill mit Zwiebelsauce
- Drilling-Bratkartoffeln aus der Riesenbratpfanne
- Blumenkohl in Rahmsauce
- Schokoladenmousse mit Waldbeeren
- Käseplatte „Avignon“ mit Baguettes

Preise auf Anfrage

