



CAFÉ | RESTAURANT | CATERING

Winter-After-Work-Grillen

von Montag – Freitag ab 50 Personen

Wir kommen zu zweit zu Ihnen, bauen auf, grillen für 1 1/2 Stunden für Sie und sind dann mal wieder weg. Die restlichen Getränke (und das Leergut), die wir auf einem Buffet aufbauen, bringen Sie uns am kommenden Tag wieder vorbei. Sie haben Tische und Bänke für sich und Ihre Gäste und für unser Buffet. Den Rest bringen wir mit.

Salate (Drei Salate zur Wahl)

Gurkensalat | Dillschmand

Pasta-Tomatensalat ✓

Kartoffelsalat ✓

Knackige Blattsalate der Saison | Balsamicodressing ✓

Vom Grill (Drei Gerichte zur Wahl)

Schwarzwaldschön Burger

Marinierte Sparerips

Pikante Merguez nach Chefs Rezept

Lange Rote

Pollo Fino

Gefüllte Aubergine ✓

Beilagen

Rosmarinkartoffeln ✓

Aioli, Sweet & Sour Salsa ✓, BBQ Sauce, Senf, Sauercreme

Unser Brotkorb

Getränke

Glühwein, Alkoholfreier Punsch, Rothaus Tannenäpfle, Zäpfle-Radler, Zäpfle-Alkoholfrei, Apfelschorle, Wasser, Fritz Cola und Orange

Preis für das Grillbuffet

65,00 € / Person

inkl. 3 Getränke / Person, Teller, Besteck, Küchenequipment, 2 Mitarbeiter am Grill für 1,5 Stunden

Dessert oder Dessertbuffet gerne nach Absprache

✓ = sind vegetarisch aber auch als Vegane Gerichte möglich

Diverses | Mitarbeiter

Anfahrt

1,30 € / km

Servicemitarbeiter nach Absprache

Diverses

Unser komplettes Cateringangebot finden Sie unter <https://schwarzwaldschoen.de/catering>. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für die passenden Weine. Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. und sind freibleibend. Wir verweisen auf unsere allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen auf unserer Homepage.

WIR KOCHEN SIE GLÜCKLICH