

Bezeichnung / Leistung	Stück	Preis	Gesamt
Veranstaltungsort:			
Rechnungsadresse:			
Datum:			
Anlass:			
Uhrzeit:			
Personenzahl:			
Ansprechpartner(in):			
<u>Grillgut: (bitte wählen)</u>			
Hähnchenbrust in Tandori - Joghurtmarinade			
Schweinenackensteaks in Kräutermarinade			
Bratwurst / Schinkenkrakauer (Hencke)			
Käsekrakauer / Bernerwürstchen (Henke)			
Putensteaks in Currymarinade			
Garnelenspieße in Pestomarinade			
Riesengarnelen lose gebraten in Kräuterbutter			
Lachs oder Zander auf der Haut gebraten			
Hamburgerpattys			
Schweinemedallion im Speckmantel			
Spare ribs in feuriger Marinade			
Kalbsfilet im Pfeffermantel			
Rib eye im Pfeffermantel			
Rinderfilet im Pfeffermantel			
Rumpsteak im Pfeffermantel			
Speck in Paprikamarinade			
Fleischfackeln vom Schwein			
Lammkotlette in Thymianmarinade			
Hirschrücken			
Rehmedallions			

Vegetarisch: (bitte wählen)

Champignons mit Zwiebeln und Majoran
mediterane gebratenes Gemüse
Grillcamembert
Grillkäse "Halloumi" in Kräutermarinade
Vegetarische Sojabratwurst

Salate: (bitte wählen)

Cole slow - Weißkrautsalat mit Karotten und frischen
Weißkrautsalat mit Paprika
Rotkohlsalat mit Preiselbeeren und Meerrettich
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, roten
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Tomatensalat mit Balsamico und Schnittlauch
Nudelsalat mit Champignons, Erbsen und Möhren und
Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Ei
California Cob Salad - ähnlich Schichtsalat
Dicker weißer Bohnensalat
Mais - Rote Bohnensalat
Makkaroni - Salat, mediterran abgeschmeckt
Caesar - Salat, Romanosalat mit Parmesanhobel
Reissalat mit buntem Gemüse
Kartoffelsalat, mit Schmand, Sellerie und Meerrettich

Toppings für Burger: Eisberg, Gewürzgurkenscheiben, Tomaten etc.

Süßkartoffelsalat mit Mango und Gewürzgurke

Antipasti von Gemüsen

Bunter Salatmix mit Wildkräutern, Blüten, Paprika, Gurken,
Mais, Möhren, Tomaten, Radieschen, etc.

Dressing: Joghurt, American, Italien, French, Balsamico,
Knoblauch, Caesar

Beilagen: (bitte wählen)

Drillinge in der Schale mit Meersalz, mediterranen Kräutern, Olivenöl
Ofenkartoffeln in Folie

Burgerbrötchen 5-fach sortiert

Maiskolben

Brot - und Brötchenauswahl (Zwiebelspitz, Baguette,
Weißbrot, Laugen, Zwiebelspitz, Vollkorn, etc.)

Dips u. Saucen: **(bitte wählen)**

Barbeque - Sauce

American - Dip

Hot Dog - Sauce

Curry - Dip

Meerrettich - Schmand - Dip

Tabasco - Sauce

Ketchup / Senf

Mexican Salsa - Dip

Avocado - Ananas - Dip

Sour Creme

Tzatziki

Zigeunersauce

Aioli

Kräuterbutter

Dessert: **(bitte wählen)**

Himbeertriffel, Vanillecreme, Baiser, marinierte Himbeeren

Quarkmousse mit bunten Früchten

Panna Cotta mit Erdbeerkompott

Tiramisu mit Amaretto und Kaffeelikör

Zitronencreme mit frischen Heidelbeeren

Mousse au chocolate

Schwarzwäldercreme mit beschwipsten Kirschen

oder bei anderen Wünschen, einfach ansprechen.

Servicepersonal (pro Stunde und Kraft)

39,00 €

Koch zum Grillen (pro Std. und Kraft)

39,00 €

Auf - und Abbau (pro Std. und Kraft)

39,00 €

Ausgabe Besteck für Speisen

1,50 €

Wärmebehälter für Speisen	ohne Berechnung
Brennpasten für Speisen	1,60 €
Grills, incl. Gas und Reinigung der Grills	27,50 €
Grill - und Buffettische, incl. Reinigung	11,90 €
Geschirr und Besteck, incl. Reinigung (Teil)	0,45 €
Gläser, incl. Reinigung (Stück)	0,75 €
Lieferung Uelzen u. 25 km Umkreis (weitere Entfernung n. Absprache)	45,00 €
Abholung Uelzen u. 25 km Umkreis (weitere Entfernung n. Absprache)	55,00 €
Sonstiges Equipment auf Anfrage (Kühlschränke, Spüle, Tresen, etc.)	

Extra's:

Gesamt	€/Pers.	<u>0,00 €</u>
--------	---------	----------------------

Unsere AGBs & Datenschutzrichtlinien sind Grundlage einer Zusammenarbeit, einzusehen unter: www.barth-catering.de. Mit Auftragserteilung gelten diese als gelesen, verstanden & akzeptiert. Das Angebot ist inkl. der derzeit geltenden MwSt. v. 7% bzw. 19% - je nach Steuersatz oben genannter Leistungen.