

Bezeichnung / Leistung	Stück	Preis	Gesamt
-------------------------------	--------------	--------------	---------------

Veranstaltungsort:

Rechnungsadresse:

Datum:

Anlass:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Ansprechpartner(in):

Grillgut: (bitte wählen)

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
 Rehmedaillions

Vegetarisch: (bitte wählen)

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

Salate: (bitte wählen)

Cole slow - Weißkrautsalat mit Karotten und frischen Kräutern
Weißkrautsalat mit Paprika
Rotkohlsalat mit Preiselbeeren und Meerrettich
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, roten Zwiebeln,
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Tomatensalat mit Balsamico und Schnittlauch
Nudelsalat mit Champignons, Erbsen und Möhren und Currynote
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 Gemüse
Bunter Salatmix mit Wildkräutern, Blüten, Paprika, Gurken, Mais,
Möhren, Tomaten, Radieschen, etc.
Dressing: Joghurt, American, Italien, French, Balsamico,
Knoblauch, Ceasar

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)

28,00 €

Koch zum Grillen (pro Std. und Kraft)

32,00 €

Auf - und Abbau (pro Std. und Kraft)	25,00 €
Ausgabe Besteck für Speisen	ohne Berechnung
Wärmebehälter für Speisen	ohne Berechnung
Brennpasten für Speisen	1,60 €
Grills, incl. Gas und Reinigung der Grills	25,00 €
Grill - und Buffettische, incl. Reinigung	11,90 €
Geschirr und Besteck, incl. Reinigung (Teil)	0,42 €
Gläser, incl. Reinigung (Stück)	0,75 €
Lieferung Uelzen u. 25 km Umkreis (weitere Entfernung n. Absprache)	40,00 €
Abholung Uelzen u. 25 km Umkreis (weitere Entfernung n. Absprache)	50,00 €
Sonstiges Equipment auf Anfrage (Kühlschränke, Spüle, Tresen, etc.)	

Extra's:

Gesamt

€/Pers.

0,00 €

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