

<b>Bezeichnung / Leistung</b>	<b>Stück</b>	<b>Preis</b>	<b>Gesamt</b>
-------------------------------	--------------	--------------	---------------

Veranstaltungsort:

Rechnungssadresse:

Datum:

Anlass:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Ansprechpartner(in):

**Grillgut:** (bitte wählen)

Hähnchenbrust in Tandori - Joghurtmarinade

Schweinenackensteaks in Kräutermarinade

Bratwurst / Schinkenkrakauer (Hencke)

Käsekraukauer / Bernerwürstchen (Henke)

Putensteaks in Currymarinade

Garnelenspieße in Pestomarinade

Riesengarnelen lose gebraten in Kräuterbutter

Lachs oder Zander auf der Haut gebraten

Hamburgerpattys

Schweinemedaillon 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

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, mediteran abgeschmeckt

Caesar - Salat, Romanasalat mit Parmesan Hobel

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, Ceasar

**Beilagen: (bitte wählen)**

Drillinge in der Schale mit Meersalz, mediteranen 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 Erdbeercompott

Tiramisu mit Amaretto und Kaffeelikör

Zitronencreme mit frischen Heidelbeeren

Mousse au chocolate

Schwarzwaldercreme mit beschwipsten Kirschen

oder bei anderen Wünschen, einfach ansprechen.

Servicepersonal (pro Stunde und Kraft)	42,00 €
Koch zum Grillen (pro Std. und Kraft)	42,00 €
Auf - und Abbau (pro Std. und Kraft)	42,00 €
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](http://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.