

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

Lammkötlette 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, Romanasalat 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)

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><b>0,00 €</b></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.