

Eine klassische Speisekarte haben wir nicht. Die Auswahl an Speisen für Ihr Event bespreche ich immer bei einem persönlichen Gespräch, bei dem ich auch ein paar Bilder der Speisen zeigen kann.

Bei einem Event biete ich mit meinem Team, je nach Größe der Veranstaltung, 3-5 verschiedene Fleischgerichte (Schwein, Rind, Lachsfilet, Lamm, Wild) und 2-4 verschiedene Beilagen/Salate an, dazu (wenn gewünscht) frisch aufgebackenes Rustica-Baguette und 5 verschiedene BBQ-Soßen.

Selbstverständlich bringen wir für kleinere und mittlere Feiern auch Geschirr mit, falls gewünscht.

Die Speisen werden IMMER FRISCH VOR ORT zubereitet, wir liefern nicht in der Thermobox !!

Zu Beginn der Feier bauen wir dann ein kleines Buffet auf, an dem sich Ihre Gäste nach Herzenslust bedienen können. Unser Service-Personal füllt natürlich laufend das Buffet nach.

Sollte nach dem Buffet noch etwas übrig sein, verpacken wir die Reste und lassen diese bei Ihnen.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE !!