

Ihr Event



Eisvogel
BAR-RESTAURANT AM SEE



Vorschläge

Eisvogel Allerlei ab 30 Personen

Burgunderbraten (fertig geschnitten oder im Ganzen) | Kartoffelgratin | Leipziger Allerlei | Pilzpfanne | Bratkartoffeln | Krautsalat | Partysonnen | Baguettestangen | Knoblauchsauce | Remouladensauce

pro Person 25,50

Vom Buffet

Italien

Tomate Mozzarella | Vitello Tonnato | Anti Pasti | Carpaccio | Italienischer Brotsalat | Penne mit Kirschtomaten und Rucola | Kalbsrücken mit grünem Spargel | Tiramisu | Panna Cotta

pro Person 41,00

Hamburg

Räucherfischvariation | Roastbeef | Bohnensalat mit Salzwiesenlamm | Hamburger Pannfisch | Rinderrücken Labskaus Style | Rote Grütze

pro Person 45,00

Vom Grill

Basic

Rostbratwurst | Currywurst | Pfeffer-Schweinenacken | marinierte Putensteaks | Gemüsesticks | Kartoffelsalat | Nudelsalat | Krautsalat | Hirtensalat | Salatmix | Balsamicovinaigrette | mariniertes Gemüse | Kartoffelscheiben | Baguette | Senf | Ketchup | BBQ Sauce | Kräuterquark | Mango Chili | Sweet Chili Sauce | Dessert aus dem Weckglas

pro Person 28,90

Premium

Rostbratwurst | Currywurst | Krakauer | Spare Ribs | Hähnchenbrust in Paprikamarinade | Gemüsesticks | Kartoffelsalat | Nudelsalat | Krautsalat | Hirtensalat | Salatmix | Balsamicovinaigrette | mariniertes Gemüse | Maiskolben | Kartoffelscheiben | Baguette | Senf | Ketchup | BBQ Sauce | Kräuterquark | Mango Chili | Sweet Chili Sauce | Dessert aus dem Weckglas

pro Person 34,90

Deluxe

Rinderrücken | Jungbullen Burger | Lachs mit Ratatouille | Rostbratwurst | Krakauer | Spare Ribs | Maispoularde | Spitzkohlsalat mit geröstetem Speck | Kirschtomatensalat mit Mozzarella und altem Balsamico | Kartoffelsalat | Nudelsalat | Cous Cous Salat mit Feta | mariniertes Gemüse | Wildkräuter mit verschiedenen Dressings | Baguette | Tomatenciabatta | Rauch BBQ Sauce | Honig Senf Creme | Trüffelmayonnaise | Kräuterbutter | Mango Chili | Dessert aus dem Weckglas

pro Person 49,50

Landspanferkel ab 20 Personen

Krautsalat | Baguette **pro Person 23,50**

Extras

Garnelenspieße **pro Person 6,50**

Lachssteak **pro Person 8,00**

Salsiccia **pro Person 5,00**

2 Desserts aus dem Weckglas **pro Person 6,00**

Live Cooking

Gerne können alle Buffethauptgänge auch als Live Cooking Station gebucht werden.

Gute Arbeit kostet ... aber weniger als Sie denken.

Koch pro Stunde **35,00**

Service pro Stunde **25,00**

Wenn es noch schöner werden soll

Steh Tisch **pro Stück 10,00**

Steh Tisch mit Husse **pro Stück 16,00**

Steh Tisch mit Husse und Blumendekoration **pro Stück 20,00**

Feuerschale **pro Stück 12,00**

Feuertisch **pro Stück 30,00**

Tischdecke **pro Person 1,00**

Stoffserviette **pro Person 1,50**

Getränkepauschale

Weisswein | Rotwein | Astra | Erdinger | Wasser | Cola | Fanta | Sprite |
Mezzo Mix | Säfte | Saftschorlen | Filterkaffee

pro Person 28,00

Kaffeespezialitäten

pro Person 4,50

Longdrinks (wird vorher definiert)

pro Person 9,00

Kurze

pro Person 6,00

Gültig für 6 Stunden

jede weitere Stunde

pro Person 6,00

Ab 0 Uhr berechnen wir 25,00€ Servicecharge pro Servicekraft.

Fingerfood

Spieße von Mozzarella und Tomate	3,00
Gegrillte Zucchinirollchen mit Frischkäse	3,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Portweintrrauben Baguette	3,00
Peperoni mit Frischkäse gefüllt	2,50
Riesengarnelen mit Mango Chilimarinade	4,50
Matjestatar auf geröstetem Dinkelbrot	2,70
Räucherfischcanapés 3Stück	8,50
Melone mit Serranoschinken	3,50
Grüner Spargel mit Parmaschinken	3,50
Roulade vom Kalb mit Thunfisch und Kapern	3,50
Roastbeefröllchen mit grünem Spargel	3,50
Kalbskrusteln in Knoblauch Currymarinade	3,50
Mini Frühlingsrollen	3,00
Hähnchensaté mit Erdnusssauce	4,00

Im Weckglas

Backfisch mit Kartoffel Gurkensalat	4,70
Kalte Gurkensuppe mit Garnele	3,90

Dessert

Obstspieße	2,70
Schokofrüchte	3,50
Rote Grütze Vanillesauce	3,00
Panna Cotta Himbeersauce	3,50
Crème Brulée	3,50

