



Spieß-Grill (Kanälgrill):

Treffpunkt Grill! Das Barbecue-Erlebnis, bei welchem alle Gäste seine Grillspießli selber zusammenstellen und auch gleich selber grillieren. Ab 20 Personen.

Schweizer Fleisch aus der Region, mund- und spießgerecht geschnitten und auf Platte angerichtet.

Inklusive zwei hausgemachte Grillsaucen (Cocktail, Tartar, Barbecue, Knoblauch, Curry), Grillgewürz und Holzspiesse.

Variante 1: pro Pers. Fr. 19.00

250g Fleisch Rindshuft, Schweinsfilets, Pouletbrust,
Specktranchen

80g Gemüse Peperoni, Zucchini, Zwiebeln

Variante 2: pro Pers. Fr. 24.00

250g Fleisch Rindshuft, Kalbshuft, Schweinshuft, Lammhuft,
Pouletschenkelsteak, Bratwürste & Cervelat am Stück zum selber schneiden

90g Gemüse Peperoni, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten,
(nach Absprache; Champignons, Maiskolben, Kartoffeln)

Material / Dienstleistungen:

Grillmiete (1 Grill = max. 24 Pers.) mit Holzkohle und Flammator, pro Grill Fr. 60.00
inkl. Reinigung (Asche muss gelehrt sein)

Personal, Mobiliar und Geschirr

Fragen Sie uns danach



Preise exklusive MwSt; Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten, Apr.2018