

CATERING

BBQ von unserem 6-Flammen Webergrill inkl. Griller/in

DAS ESSEN WIRD AUF TELLERN ANGERICHTET

HOT DOGS MIT MERGUEZ VOM GRILL

Cocktailsauce, BBQ-Sauce, geröstete Zwiebeln, Gürkchen, Hot Dog Brötchen frisch gebacken, Coleslaw

16€

BURGER DRY AGED BLACK ANGUS IRLAND

Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Gürkchen, Salat, Tomate, Burger Brötchen frisch gebacken, Coleslaw, selbstverständlich auch in vegetarischer oder veganer Variante

22€

GRILLBÜFFETS AB 20 PERSONEN von unserem 6-Flammen Webergrill inkl. Griller/in

DAS ESSEN WIRD AUF TELLERN ANGERICHTET

GROSSES GRILLBÜFFET SURF & TURF

Entrecote Black Angus Grain Field Uruguay, Scampi
Tomaten-Gurken-Salat, Coleslaw, pikante Zucchini-Paprika-Sauce
Pimientos de Padron, Kanarische Salzkartoffeln
Kräuterbutter, Piratenbaguette vom Grill

Alternative zum Fleisch:

Lachs Wakame gegrillt mit Scampis

Vegetarisch:

Tomaten-Gurken-Salat, Halloumi, Rote Beete Taler
pikante Zucchini-Paprika-Sauce, Kanarische Salzkartoffeln
Gemügesticks, Falafelballs, Piratenbaguette, Kräuterbutter

Vegan:

Tomatensalat, Rote Beete Taler
pikante Zucchini-Paprika-Sauce, Kanarische Salzkartoffeln
Gemügesticks, Falafelballs, veganer Grillkäse
Piratenbaguette, vegane Kräuterbutter

46€

WINTERLICHES GRILLBÜFFET KNECHT RUPRECHT

- Scampi mit Cocktailsoße
- Französische Entenkeulen mit Pflaumenchutney
- Wildschweinbratwurst mit Dijonsenf
- Rotkohl
- Rote Bete Salat mit Apfel und kandierten Nüssen
- Piratenbaguette mit Preiselbeer-Kräuterbutter

44€

DESSERTS

APFELTARTLET MIT BEERENSOSSE

9,50€

KÄSEAUSSWAHL

14€

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE

9,50€

DRINKS

Getränkepauschale One

pro Person 1. Stunde 16€, jede weitere Stunde 8€

Fassbier: Kreuzberger Tag

Sekt: Berlinsky Brut

Weißwein: Grauer Burgunder Gabel Eger Pfalz

Rotwein: Wechselnde Weine aus Spanien, Frankreich, Italien

Alkoholfrei: Proviant Rhabarber Schorle, Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und Orangensaft,
Wasser

Kaffee: Andraschko Kaffee, Cappuccino, Latte, Espresso, Tees

Getränkepauschale Two

pro Person 1. Stunde 21€, jede weitere Stunde 11€

Zusätzlich zu Getränkepauschale One Gin Tonic, Cuba Libre, Moskow Mule und natürlich
Aperol Spritz

Auf Wunsch natürlich auch andere Getränke wie zum Beispiel Cremant, Cremant Rosé von
Bouvet, Cocktails wie Whiskey Sour oder auch 1,5 Liter Magnum Cremant Saphir Brut