

# Specials für nur **15,90 €**



## Vorschlag I:

Räuberfleisch vom mageren Schweineschinken mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne knusprig gebraten  
Röstkartoffeln aus der Pfanne und Rohkostsalatauswahl mit Dressing  
dazu: Steinofenbrot und Kräuterdip

## Vorschlag II:

Pulled Pork - das Highlight aus dem Süden der USA; über Stunden im Smoker gegart zerfällt das magere aber sehr saftige Fleisch fast von allein!  
Kartoffelwedges aus dem Ofen, Sour Cream & amerikanischer Coleslawsalat  
Pizzafladenbrot und Paprikadip

## Vorschlag III (Veggie!!!):

NO chicken chunks (aus Sojaprotein - ähnelt Hähnchenfiletstücken) mit mediterranem Grillgemüse und Kräutern in der Pfanne geschmort  
Rosmarinkartoffeln von kleinen Drillingen - im Ofen mit Olivenöl gebacken  
frische Rohkostsalatauswahl mit zweierlei Dressing

## Vorschlag IV (Fingerfood!!!):

saftig gefüllte Wraps (Veggie & Chicken)  
rustikale Brotauswahl und zweierlei hausgemachter Dip

## Fingerfood-Snack:

Mini-Hähnchenschnitzel mit Früchten, Antipastispieße mit Mozzarella & Basilikum,  
Lachsrollchen mit Ruccola und Meerrettich, Partyfrikadellchen, Goudaspieße



**SONDERPREIS: 15,90 € je Person**

→ unter 25 Personen: Abholpreis OHNE Leihgeschirr

→ ab 25 Personen: Abholpreis INKL. Leihgeschirr

## Dessert-Vorschlag

Herrencreme mit Rum & Weinbrand und geraspelter Schokolade  
hausgemachter, gekochter Pudding von dunkler Schokolade

für nur: 3,50 € / Pers.