

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	1
HOCHZEITSPAKET KOVAS	2
ZUM APERITIF - FINGERFOOD	3
SALATE, DIPS & BROT	3
GEGRILLTES	4
DESSERT	4
MITTERNACHTSSNACK	4
MENÜS	5
GETRÄNKEPAUSCHALEN	6
SONSTIGES	6

KOVAS

HOCHZEITSPAKET KOVAS

Fingerfood	3 nach Wahl
BBQ	4 Fleisch&Fisch nach Wahl 1 Vegan&vegeterisch nach Wahl Grillgemüse Salatbuffet+Brot+Dips
Dessert	3 nach Wahl
Mitternachts	1 nach Wahl
Getränke- Pauschale	Sektempfang Alkfrei/Bier/ Heissgetränke Weinpauschale Longdrinks
Aufenthalt	bis zu 8h Jede weitere halbe Stunde + 2.75€ pro Person
Preis p.P	120€

ZUM APERITIF - FINGERFOOD

Garnelen im Teigmantel mit Süß- Sauersoße auf Salat

Couscoussalat mit Falafel und Minzdip

Tüten mit Zahnstochern

- Traube- Käse
- Tomate- Mozzarella
- Oliven

Pinsa belegt mit Grünem Pesto und marinierten Kirschtomaten

Pinsa belegt mit Creme Fraiche , roten Zwiebeln, Rucola, Honig, Walnüssen

Wassermelonen- Fetasalat mit Minze

Gemüsesticks mit Kräuterquark

Blätterteighäppchen mit verschiedenen Fülllungen

BBQ-Chicken Slider

Mini-Cheeseburger

Gurken Kaltschale mit Minze und Dill verfeinert

3x nach Wahl

(pro Gast, pro Sorte rechnen wir mit einem Gläschen/Spieß/Tüte)

Preis pro Person 10,00€

SALATE, DIPS & BROT

Gemischte Blattsalate

Tomaten

Gurken

Hirtensalat

Krautsalat

Peperoni

Salatkerne

Bohnensalat

Linsensalat

Couscoussalat

Senf- Honigdressing

Sesamdressing

Brotstation mit verschiedenen Aufstrichen

Agaven- Senfdip

Knoblauch- Kräuterdip

BBQ- Dip

Chilli- Mayo

Ajvar

Preis pro Person 13,00€

GEGRILLTES

Fleisch&Fleisch

Roastbeef
Ganzer Lachs am Stück
Cevapcici
Pollo Fino
Burger
Verschiedene Wurstsorten
Doradenfilets
Garnelen in Petersilien- Knoblauchmarinade

Vegetarisch&Vegan

Marinierte Corn Ribs
Vegane Bratwurst
Vegane Burger
Grillkäse
Grillgemüse

**4x Fleisch&Fisch nach Wahl
+ 1x Vegetarisch&Vegan nach Wahl
+ Grillgemüse
Preis pro Person 37,00€**

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch im Gläschen
Kaiserschmarn mit Apfelmus im Gläschen
3-erlei Schoko im Gläschen
Marillen-Saurrahmmouse im Gläschen
Bananen-Schokomousse im Gläschen
Heidelbeer-Zitronenmousse im Gläschen
Donauwelle im Glas

Dessert und Kuchenbuffet ausdekoriert mit Handobst

**3xnach Wahl - Menge auf Gästeanzahl aufgeteilt(1 Gläschen pro Person)
Preis pro Person 10,00€**

MITTERNACHTSSNACK

Spanferkel mit Brot
Chili con Carne mit Brot
Chili sin Carne mit Brot
Rindergulasch mit Brot
Flammkuchen Buffet
Pinsa Buffet

**1x nach Wahl
Preis pro Person 10,00€**

MENÜS		
	Option 1	Option 2
Vorspeise	Beilagensalat	Vorspeisenplatten
Hauptgang	Grillplatte Cevape Pollo Fino Schnitzel Raznjici Djuvecreis Pommes Grillgemüse Ajvar/Zwiebel/Peperoni	Grillplatte "Deluxe" Cevape "Pljeskavica Gefüllt" Schnitzel Pollo Fino Spanferkel Djuvecreis Pommes Grillgemüse Ajvar/Zwiebel/Peperoni Fladenbrot
Dessert		Dessertplatten oder Dessert pro Platz serviert
Preis p.P.	30,00€	45,00€
Aufenthalt	bis zu 5h	bis zu 5h
Servicepauschale nach 5h pro ½ h p.P (Fällt nur an ohne Getränkepauschale)	1,00€	1,00€

GETRÄNKEPAUSCHALEN

	Erste 5h	weitere ½ Stunde
Sektempfang	6,00€	inklusive
Alkfrei/Bier/ Heissgetränke	17,00€	1,50€
Longdrinks/Aperitife/ Spirituosen	10,00€	1,00€
Weinpauschale	7,00€	0,75€
Gesamt	40,00€	3,25€
Bei - All In	35,00€	2,75€

SONSTIGES

Kuchengedeck (entfällt bei Dessert vom Restaurant)

Extra Kuchentisch

Kühlung der mitgebrachten Kuchen Kuchenteller

Kuchengabeln

Kuchenteller

Tortenheber

Messer zum anschneiden der Kuchen

3,50€ pro Person

Tischdecken (entfällt bei 3-Gang)

0,90€ pro Person

Stoffservietten (entfällt bei 3-Gang)

0,90€ pro Person

LED Lampen

inklusive

Servicepauschale(entfällt bei Getränkepauschale)

Unsere Servicepauschale für **Veranstaltungen, die länger als 5 Stunden dauern und keine Getränkepauschale in Anspruch nehmen**, dient zur Deckung der zusätzlichen Personalkosten, die durch die längere Dauer entstehen. So können wir sicherstellen, dass Sie stets den besten Service erhalten.

Jede weitere halbe Stunde Nach 5h +1,00€ pro Person.

Abgerechnet wird hier immer die Gesamte Anzahl der Personen.