

PREMIUM BBQ

Das perfekte Paket für besondere Anlässe

Ob runde Geburtstage, Firmenfeiern oder Jubiläen – dieses Paket bietet die perfekte Grundlage für ein stilvolles Event. Als unser Angebot im mittleren Preissegment überzeugt es mit einer vielfältigen Auswahl, die es ermöglicht, jede Feier individuell auf die Gäste abzustimmen.

Live-Grillen auf Holzkohle – Ein Highlight für deine Feier

Unsere Grillmeister bereiten saftige Spezialitäten direkt vor den Augen deiner Gäste auf echter Holzkohle zu. Frisches Fleisch, Fisch und vegetarische Optionen – ein einzigartiges Geschmackserlebnis und ein echter Hingucker!

Perfekte Organisation & individuelle Gestaltung

- Persönlicher Veranstaltungsberater – von der Planung bis zur Umsetzung
- WhatsApp Erreichbarkeit rund um die Uhr
- Flexible Bestuhlung – perfekt angepasst an deine Gästezahl und Wünsche

Stilvolles Ambiente & moderne Ausstattung

- Exklusive Locations – geschmackvoll eingerichtet für besondere Anlässe
- Sonos Musikanlage
- Beamer & Leinwand – für perfekte Atmosphäre und Präsentationen
- Weiße Tischdecken & edle Stoffservietten – für ein stilvolles Ambiente

Hervorragender Service & persönliche Betreuung

- Persönliche Servicekraft nur für Ihre Gesellschaft – sorgenfreier Ablauf
- Individuelle Gestaltung – das Fest wird genau nach deinen Wünschen umgesetzt

Besonderes Extra für deine Feier

- **Kuchengedeck inklusive** – Gäste können ihren eigenen Kuchen mitbringen und genießen
- **Hochwertige Stoff-Tischdecken und Stoffservietten inklusive**
- **Keine Raumkosten**
- Transparente Preisgestaltung: Keine versteckten Kosten – Sie wissen genau, wofür Sie bezahlen
- Flexibilität: Anpassung des Menüs und der Abläufe nach Ihren Wünschen.
- Zufriedenheitsgarantie: Unser Ziel ist es, Ihre Erwartungen zu übertreffen und Ihnen eine unvergessliche Feier zu bereiten

Preis pro Gast (inklusive MwSt.)

Erwachsener	Kind (4-12 Jahre)	Kleinkind (0-3 Jahre)
64,90€	50% vom Erwachsenen Preis	10% vom Erwachsenen Preis

Getränke können zusätzlich als Pauschale gebucht werden oder nach Verbrauch abgerechnet werden

KALTES BUFFET inklusive

Marktfrische Blattsalate

Gurken

Erfrischend & Knackig

Krautsalat

Hausgemachter, fein mariniertes Krautsalat

Hausdressing

Essig, Öl, Senf, Agavendicksaft

Ketchup

Mayonnaise

Marktfrische Blattsalate

Tomaten

Aromatisch & Süß

Paprika

Knackig & Süß

Rote Zwiebeln

Fein & Würzig

Frisch gebackene Focaccia

Aromatisch & Fluffig

Ajvar

BBQ Dip

Tomaten

Aromatisch & Süß

ANGEMACHTE SALATE 2 zur Wahl

Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Feta, Oliven

Aromatisch & Würzig

Caprese

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Balsamico

Klassisch & Mediterran

Rote Bete Apfelsalat

Rote Bete, Apfel, Walnüsse, Essig-Öl-Dressing

Erdig & Fruchtig

Nudelsalat

Pasta, Erbsen, Karotten, Mayonnaise-Dressing

Cremig & Herzhaft

Karottensalat

Fein geriebene Karotten, Orangensaft, Essig, Öl

Fruchtig & Erfrischend

Kartoffelsalat

Kartoffeln, Zwiebeln, Senf, Brühe, Essig-Öl-Marinade

Hausgemacht & Herzhaft

Cole Slaw

Weißkohl, Karotten, cremiges Dressing

Knackig & Cremig

Warme Beilagen 2 zur Wahl

Kartoffelgratin

Zartschmelzende Kartoffelscheiben in cremiger Sauce, überbacken mit goldbraunem Käse – herzhaft und unwiderstehlich.

Rosmarinkartoffeln

Knusprig gebackene Kartoffeln mit duftendem Rosmarin – rustikal, aromatisch und perfekt für jeden Anlass.

Pommes Frites

Knusprige, goldgelbe Kartoffelstäbchen – heiß, kross und immer ein Genuss.

Apfel-Rotkraut

Fein geschnittenes Rotkraut mit saftigen Äpfeln und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung.

Djuvecreis

Würziger Reis mit Paprika, Tomaten und feinen Gewürzen – ein aromatischer Klassiker der Balkan-Küche.

Spätzle mit Braten- oder Rahmsauce

Hausgemachte, goldgelbe Spätzle in herzhaft-deftiger Braten- oder cremiger Rahmsauce – pure Wohlfühlküche.

Sommer Petersilien-Buttergemüse

Zartes Gemüse in aromatischer Butter mit frischer Petersilie – leicht, fein und voller Sommergeschmack.

Petersilien- Salzkartoffeln

Feine Salzkartoffeln mit frischer Petersilie – simpel und köstlich.

FLEISCH UND FISCH VOM GRILL 3 zur Wahl

Cevapcici

Herzhaft gewürzte Hackröllchen vom Grill, außen knusprig, innen saftig – ein Klassiker der Balkan-Küche.

Argentinisches Roastbeef

Saftig und perfekt gereift, direkt vor den Gästen aufgeschnitten – ein Highlight für wahre Fleischliebhaber.

Cheeseburger

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse und hausgemachte Sauce

Verschiedene Wurstsorten

Herzhaftes Brat- & Bockwürste, knackig gegrillt mit perfektem Röstaroma.

Garnelen in Petersilien-Knoblauchmarinade

Zart gegrillte Garnelen, mariniert in aromatischem Knoblauch und frischer Petersilie.

Pollo Fino

Zartes, entbeintes Hähnchenoberkeulenfleisch, saftig gegrillt und voller Aroma – ein Genuss für Geflügelliebhaber.

Ganzer Lachs am Stück

Frisch und aromatisch, vor den Gästen filetiert – ein Genuss für alle, die feinen Fisch lieben.

Doradenfilets

Saftige Doradenfilets mit feinem Raucharoma, gegrillt auf den Punkt.

Spare Ribs

Saftige, langsam gegarte Rippchen mit rauchiger BBQ-Glasur.

Schweinefilet

Regionales Schweinefilet am Stück gegrillt und vor den Gästen aufgeschnitten

VEGAN UND VEGETARISCH VOM GRILL 1 zur Wahl

Vegane Bratwurst

Herzhaft gewürzte, pflanzliche Bratwurst vom Grill – deftig, aromatisch und perfekt für Genießer.

Grillkäse

Goldbraun gegrillter Käse mit zart schmelzender Textur – außen knusprig, innen cremig, ein echter Genuss.

Vegane Cheezburger

Saftiges, pflanzliches Patty mit geschmolzenem veganem Käse und hausgemachter Sauce – voller Geschmack, ganz ohne Fleisch.

Grillgemüse

Frisch gegrilltes, buntes Gemüse mit feinem Röstaroma – mediterraner Genuss für alle Sinne.

Dessertbuffet 2 zur Wahl

Crêpes Nougat

Zarte Crêpes, frisch gebacken und gefüllt mit cremiger Nougatfüllung – süß, fein und unwiderstehlich.

Baklava& frisches Obstspieße

Knusprige Teigschichten, gefüllt mit Nüssen und verfeinert mit süßem Sirup – orientalische Süße mit Charakter.

Pana Cotta

Cremiges Dessert mit samtiger Textur und feiner Vanillernote – elegant, leicht und harmonisch im Geschmack. Mit saisonalem Fruchtspiegel

Marillen Sauerrahm im Glas

Fruchtige Marillen, kombiniert mit cremigem Sauerrahm – fein geschichtet, frisch und angenehm leicht.

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Fein gezogener Strudelteig mit saftiger Apfelfüllung und feiner Zimtnote – traditionell, warm und aromatisch.

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Locker zerrissener Schmarrn, goldbraun gebacken und leicht karamellisiert – ein klassischer Genuss wie aus der Almhütte.

Churros Nutella

Goldbraun frittierte Churros, außen knusprig und innen weich – serviert mit cremiger Nutella.

GETRÄNKE

Nach Verbrauch

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet

In den ersten 5 Stunden: ausschließlich Abrechnung der tatsächlich bestellten und konsumierten Getränke, **keine Servicepauschale**.

Ab der 6. Stunde: weiterhin Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch zzgl. **1,50 € Servicepauschale pro Gast je angefangene 30 Minuten**.

Die Servicepauschale wird auf Basis der **gesamten Personenzahl der Veranstaltung** berechnet und berücksichtigt den zusätzlichen Aufwand für Personal, Service, Raumnutzung sowie Energie- und Betriebskosten.

Bei Buchung einer Getränkepauschale fällt keine zusätzliche Servicepauschale an. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich zum jeweiligen Pauschalpreis pro Gast und je angefangene 30 Minuten.

Getränkepauschale Light

2,50€ pro angefangene 30 Minute pro Gast

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke

Getränkepauschale Premium

3,00€ pro angefangene 30 Minute pro Gast

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine

Getränkepauschale All-IN

3,50€ pro angefangene 30 Minute pro Gast

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine
Aperitife
Longdrinks
Spirituosen

Getränkepauschale VIP

4,00€ pro angefangene 30 Minute pro Gast

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine
Aperitife
Longdrinks
Spirituosen
Cocktails

Dekorations-Optionen (optional zubuchbar)

Am Vortag ist keine Dekoration und kein Aufbau im Veranstaltungsraum möglich.
Am Vortag ist ausschließlich die Abgabe der vorbereiteten Dekoration möglich. Ein eigener Aufbau oder eine Dekoration im Veranstaltungsraum ist erst am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr möglich.

1. Option

Platzierung Ihrer Dekoration durch das Kovas-Team

Kostenfrei

Tischläufer, Vasen, Streudeko, Kerzen, Menükarten, Namensschilder und Gastgeschenke sollte einen Tag vor der Veranstaltung bis 18:00 Uhr bei uns abgegeben werden.

Die Dekoration muss vollständig vorbereitet, sortiert und einsatzbereit übergeben werden. Die gewünschte Platzierung wird bei der Übergabe kurz mit unserem Team besprochen. Am Veranstaltungstag übernimmt unser Team ausschließlich die Platzierung der vorbereiteten Dekorationselemente nach Ihrer Vorgabe.

2. Option: Eigene Dekoration am Veranstaltungstag

Kostenfrei

Alle weiteren oder aufwendigeren Dekorationsarbeiten können am Veranstaltungstag selbst vorgenommen werden.

Der Zugang zum Veranstaltungsraum ist am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr möglich, sobald der Raum durch unser Team vorbereitet und freigegeben wurde.

Preis: kostenfrei