

# 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
- 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 Person (inklusive MwSt.)

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

**Der Buffet Preis gilt für 7 Stunden** ab vereinbarter Beginnzeit. Eine Verlängerung ist nach Verfügbarkeit möglich und wird je angefangene 30 Minuten nach gebuchter bzw. bestuhlter Gesamtpersonenzahl berechnet.

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

## KALTES BUFFET inklusive

---

### Marktfrische Blattsalate

#### Gurken

Erfrischend & Knackig

#### Krautsalat

Hausgemachter, fein marinierter 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**

Herzhaft 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 Vanillenote – 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.

## GETRÄNKEPAUSCHALEN (optional zubuchbar)

Die Pauschalen werden nur berechnet, wenn sie gebucht werden. Abrechnung pro Person und pro angefangene halbe Stunde.

<b>Light</b> Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke	2,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person
<b>Premium</b> Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke Hausweine	3,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person
<b>All-IN</b> Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke Hausweine Longdrinks Spirituosen	3,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person
<b>VIP</b> Sektempfang Bier Heißgetränke Alkoholfreie Getränke Hausweine Longdrinks Spirituosen Cocktails	4,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person

## Verlängerungs-Pauschalen

(Nach Ablauf der gebuchten Veranstaltungsdauer gelten die hier genannten Verlängerungspauschalen für Raum- und Servicezeit. Getränke während einer Verlängerung werden separat nach Verbrauch oder gemäß gebuchter Getränkepauschale berechnet.)

<b>bis 25 Personen</b>	30,00 € pro angefangene 30 Minuten
<b>26–50 Personen</b>	60,00 € pro angefangene 30 Minuten
<b>51–80 Personen</b>	90,00 € pro angefangene 30 Minuten
<b>Ab 81 Personen</b>	120,00 € pro angefangene 30 Minuten

## Dekorations-Optionen (optional zubuchbar)

Die Pauschalen werden nur berechnet, wenn sie gebucht werden. Abrechnung pro Person und pro angefangene halbe Stunde.

### 1. Option

#### Dekoration am Veranstaltungstag

Kostenfrei

Die Dekoration durch den Kunden ist am Veranstaltungstag bis zu 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich, sobald der Raum durch unser Team vorbereitet und freigegeben wurde.

Preis: kostenfrei

### 2. Option:

#### Dekoration am Vorabend

Bis 23:00 Uhr: kostenfrei

Ab 23:00 Uhr: 30,00 € pro angefangene halbe Stunde

Wenn der Raum am Vorabend frei ist, können Sie nach Absprache ein Dekozeitfenster nutzen. Der Vorabendzugang ist abhängig von der Raumbelugung und kann frühestens eine Woche vor der Veranstaltung verbindlich bestätigt werden, da wir erst dann die genaue Belegung kennen.

Bis 23:00 Uhr ist diese Option kostenfrei, sofern der Zugang während unserer regulären Öffnungs- und Servicezeiten erfolgt.

Ab 23:00 Uhr berechnen wir für Personal-, Raum- und Schließzeit eine Servicegebühr.

### 3. Option:

#### Dekoration durch das Kovas-Team

Einführungspauschale: 2,00 € pro Sitzplatz

Standardpauschale: 3,50 € pro Sitzplatz

Sie geben Ihre Dekoration vorab vollständig vorbereitet, sortiert und beschriftet bei uns ab. Unser Team platziert diese gemäß Ihrem Deko-Plan.

#### Einführungspauschale:

Für einfache, allgemeine Tischdekoration: Tischläufer, Vasen, Streudeko, Kerzen und Menükarten.

#### Standardpauschale:

Beinhaltet alle Leistungen der Einführungspauschale sowie zusätzlichen Aufwand pro Platz: Namensschilder nach Tischplan und Gastgeschenke.

Weitere Dekorationsleistungen und aufwendige Dekokonzepete bieten wir gerne nach Absprache an.