

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.)

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

Der Buffet Preis gilt für 7 Stunden ab vereinbarter Beginnzeit. Eine Verlängerung ist nach Verfügbarkeit möglich.

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

Herzhafte 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.

GETRÄNKEPAUSCHALEN (optional zubuchbar)

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

Light 2,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke

Premium 3,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine

All-IN 3,50€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine
Longdrinks
Spirituosen

VIP 4,00€ pro angefangene 30 Minute pro Person

Sektempfang
Bier
Heißgetränke
Alkoholfreie Getränke
Hausweine
Longdrinks
Spirituosen
Cocktails

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 Raumbelegung 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 Dekokonzpte bieten wir gerne nach Absprache an.