

Stevens Spanferkelgrill – Menüs (Catering)

Catering / Abholung Menüs

- Wir haben für verschiedene kleinere Events und Anlässe passende Menüs zusammengestellt.
- Die Preise gelten pro Person inklusive 7 % MwSt.
- Wenn Sie Geschirr dazubuchen werden 19 % MwSt. fällig, da wir dann eine Dienstleistung anbieten und ein anderer Steuersatz gilt.
- Die Menüs sind **Vorschläge** und können natürlich noch individuell angepasst werden.
- Die Menüs sind grundsätzlich für kleinere Gruppen zwischen 15-30 Personen.
- Catering Menüs müssen bei uns abgeholt werden, können aber auch gegen einen Aufschlag von 1 € pro km geliefert werden.
- Die Behälter müssen nach dem Event von Ihnen zurückgebracht werden.
- Wenn wir die Behälter abholen sollen werden pro km Entfernung 0.65 € berechnet.
- Personenzahl: Wir benötigen eine Schätzung der Personenzahl vorab und die endgültige Personenzahl 10 Tage vor dem Event. Bitte geben Sie die Personenzahl eigenständig bis dahin durch, ansonsten gehen wir von der vorab angegebenen Anzahl aus. Anpassungen sind dann nicht mehr möglich.
- Allergene und Zusatzstoffe zu unseren Speisen finden Sie auf unserer Internetseite.
- AGB finden Sie auch auf der Internetseite.

Unsere Menüs

Preis pro Person: 15,50 €

Menü I

Spanferkel „klassisch“

- Spanferkelbraten zerlegt



- Bayrisches Sauerkraut



- Saucen (BBQ / Tzaziki)



- Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln



- Frischer Krautsalat



Menü 2

Preis pro Person: 16,90 €

Spanferkel „klassisch gehoben“

- Spanferkelbraten zerlegt



- Bayrisches Sauerkraut



- Saucen (BBQ / Tzaziki)



- Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln



- Frischer Krautsalat



- Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln



- Bunte Salate mit Dressing



- Brötchenkorb mit Kräuterbutter



Preis pro Person: 9,90 €

Menü 3

Spanferkel ohne Beilagen

- Spanferkel vom Gill mit Service vor Ort



- Saucen (BBQ / Tzaziki)



Menü 4

Preis pro Person: 15,50 €

„Party Hit“

- Schweineschnitzel



- Jägersauce



- Zigeunersauce



- Bunte Salate mit Dressing



- Mediterrane Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis



- Tomate – Mozzarella Spieße



Menü 5

Preis pro Person: 17,90 €

American BBQ Buffet

- Saftige Spare Ribs
- Pulled Pork
- Ofenkartoffeln
- Brötchenkorb mit Kräuterbutter



- Maiskolben mit Butter
- Cole – Slaw
- Saucen (BBQ / Tzaziki)



Menü 6

Preis pro Person: 16,90 €

„Oktoberfest – Menü“

- Spanferkel vom Grill



- Schweinshaxen



- Brötchenkorb mit Kräuterbutter



- Saucen(BBQ/Tzaziki)



- Kartoffelpüree



- Apfel-Rotkohl



- Sauerkraut



- Brathendl



Menü 7

Preis pro Person: 15,90 €

„Grünkohl – Bossel – Menü

- Oldenburgischer Grünkohl mit Kartoffeln, dazu Mettwurst, Brühwurst und Kassler
- Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
- Bayrisches Sauerkraut



Menü 8

Preis pro Person: 16,90 €

„Mediterranes Menü“

- Mediterrane Hähnchenpfanne



- Rosmarinkartoffeln



- Bunte Salate mit Dressing



- Anti Pasti Spezialitäten



- Brötchenkorb mit Kräuterbutter



- Saucen (BBQ / Tzaziki)



Menü 9

Preis pro Person: 13,90 €

Spanferkel „Street Food Style“

- Spanferkel vom Grill



- Fladenbrötchen mit Krautsalat und Sauce



Menü 10

Preis pro Person: 21,90 €

„Firmung / Einschulung / Familienfeier

- Rindsbraten mit brauner Sauce
- Hähnchenschnitzel
- Pulled Pork
- Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
- Kartoffelgratin
- Wintergemüse mit Sauce Hollandaise
- Apfel Rotkohl
- Gurkensalat
- Bunter Salat mit Dressing

