



V2. Österreichisches Grillfest inkl.

Grillgerichte:

Gegrillte Maishendelbrust, gefüllt mit Semmelfülle unter der knusprigen Haut. Butterweiche Spare Ribs, dazu die hausgemachte Smokin' BBQ Whiskey Sauce. Steak vom Rind dry aged als Highliht in feine Streifen geschnitten und mit Salzflöcken serviert. Lachsforellenfilet geräuchert mit Grillkartoffel angerichtet.

dazu passende Beilagen:

- Gemüse Grillspieße
- Maiskolben gegrillt mit Kräuterbutter
- gefüllte gegrillt Champion & Cucchini
- Folienkartoffel mit Kräuterdip

Roterüben Mango Salt, Kartoffelsalat, knackiger gemischter Gartensalat.

Dessert: gegrillter Kaiserschmarren mit Apfelkompott und Vanille Eis.

Inbegriffen bin ich, als euere private Köchin, über die gesamte Dauer. Gerne kann man mir über die Schulter schauen und sich über meine große Leidenschaft des Grillens austauschen und dabei vielleicht den ein oder anderen Grilltipp abholen. An diesem Tag soll das Essen über eine lange Zeit zelebriert werden. Jeder kann alles kosten und das so oft er will 😊. Im Vordergrund steht eine gesellige Runde im kleinen Kreise mit viel Genuss und Spaß!

V1 pauschal bis 35 Gäste € 3.600,- ab 35 je + € 95,-

V2 pauschal bis 35 Gäste € 3.350,- ab 35 je + € 90,-

Preise verstehen sich inkl. 10 % MwSt., Geschirr & Besteck.

Alles was an Speisen übrig ist, bleibt natürlich als Mitternachtsjause bei euch. Wir legen großen Wert auf gute Qualität bei den Lebensmitteln, diese sind vorzugsweise aus biologischem Anbau und das Fleisch aus nachvollziehbarer, österreichischer Landwirtschaft.

Je Km bei der An- und Heimfahrt fallen € 0,80 inkl. 10% MwSt. an.

Fix mit zu buchen ist ein Servicepersonal für das gesamte Rundherum eurerseits, plus Beihilfe mir am Grill, Auf- und Abbau der Gerätschaften zu einer Tages Pauschale von € 340,- inkl. 10% MwSt.