

# Menu`s für Gruppen ab 2017

## Menu 1 ab 15 Personen

*Fleischkäse gebacken, mit hausgemachtem  
Kartoffel-Gratin und gemischtem, frischem, grünem  
Salat, Brot, alles zum nachfassen!*

22.50 / Person

## Menu 2 ab 20 Personen

*Spiessli (2 Stück pro Person), mit Rind, Speck, Poulet  
und Schwein, mit Vorsicht gebraten, dazu  
hausgemachte Kräuterbutter, Brot*

*+*

*3 verschiedene Salate, frisch gerüstet, zum  
Nachfassen,*

*+*

*hausgemachtes Kartoffel-Gratin, zum Nachfassen*

30.- / Person

*Pro Gruppe 1 Auswahl*

# Menu`s für Gruppen ab 2017

## Menu 3 ab 20 Personen

*Reichhaltiges Gourmet - Grilladen - Buffet,  
mit*

*Rind (niedergegart), Poulet (Brust), Lamm  
(Nierstück, niedergegart), und Schwein (Hals), von  
Meisterhand für Sie gebraten,  
mit Kräuterbutter + Brot*

*+*

*3 verschiedene Salate, frisch gerüstet, zum  
Nachfassen,*

*+*

*hausgemachtes Kartoffel - Gratin, zum Nachfassen.*

*38.50 / Person*

*Anstelle von Gratin auch baked potatoes (Ofen-  
Kartoffeln) mit Sauerrahm möglich-  
(ohne Aufpreis)*

*Pro Gruppe 1 Auswahl*

# Menu`s für Gruppen ab 2017

*Dessert nach Absprache,  
eine Wahl pro Gruppe:*

*„Frozen Yogurt Buffet“ ab 20 Personen*

*frozen yogurt Glace zum selber zapfen, mit frischen  
Früchten, Saucen, und anderen Topping`s  
(zum Nachfassen!)*

*9.50 / Person*

*oder*

*Verschiedene Torten, stückweise, von unserem  
Haus-Beck,  
8.50 / Stk.*

*oder*

*Dessert - Teller - Geld  
(Dessert wird durch Sie organisiert)  
3.50 / Person*

*Pro Gruppe 1 Auswahl*