

Herr/Frau/Firma

.....

Angebot

.....2026

Ihre Feier am in Karlsruhe,

Sehr geehrte

für Ihre Anfrage bedanke ich mich und biete an: Teilnehmerzahl: 80 Personen

< Aus der Riesenpfanne > **Schaukochen*** - frisch vor Ort zubereitet

- Tagliatelle mit Lachsfilet an Sahne-Riesling-Soße
- Knobipfännchen vom Schwein; dazu dunkle Bratensoße
- Putengeschnetzeltes Curry mit passender Soße
- Beilagen: Frische Spätzle
- Und als weiter Beilage oder für Vegetarier/Veganer als vollwertige Speise:
- Gemüsereispfanne mit frischem Saisongemüse **vegan**

Preis je Teilnehmern: € 29,80
(Kids von 4-14 Jahre ½ Preis)

weitere mögliche Alternativen:

mit Fleisch oder Fisch

- ASIA: Hähnchenbrustfilet mit Eiernudeln, Sojasprossen und Gemüse
- Orientalisch: Rinderhaschee mit Kartoffeln und Zuckererbsen
- Coq au Vin: Hähnchenkeule in Rotwein mit Champignon und Speckstreifen
- Pasta-Spargel-Frikassee: Breite Bandnudel mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse und Sahnesoße
- Kalbsgeschnetzeltes an Safran; dazu passende Soße
- Ecuador: Seco de Pollo - Hühnchen mit Gemüse, Koriander, Bier und Knoblauch
- Spanien: Paella: mit Fisch und Meeresfrüchten - Riesengarnelen und Muscheln on Top
- Pfannengyros mit Zaziki - idealerweise mit Bratkartoffeln kombiniert
- gebratene Schweinebäckle - frisch gebrüht - mit warmen Kartoffelsalat
- panierte Schweineschnitzel mit warmen Kartoffelsalat
- Fisch-Curry mit Zuckererbsen, Kokosmilch, Koriander und Frühlingszwiebeln + Basmatireis
- Brasilianische Fischpfanne mit Cherry-Tomaten und Kokosmilch + Reismix
- Schupfnudel: mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Sauerkraut
- Französische Bauernpfanne: Kartoffelscheiben mit Speckwürfel, Rahm und Reblochon-Käse

Als Beilagen-Pfannen und/oder vegetarisch/vegane

- Gemüse-Kartoffel mit frischem Saisongemüse **vegan**
- Gemüse-Couscous mit Kichererbsen und Minze-Joghurt /alternativ: Gemüse-Bulgur **vegan**
- Thai-Curry: Gemüse-Mix mit Kokosmilch und Basilikum **leicht scharf**; vegane Variante mit Sojasoße* **vegan**
- Indisch-Curry: Gemüse mit Tomaten, diverse indische Gewürze und Ingwer **vegan**
- Kartoffelpfanne: in der Schale gebratene Kartoffel-Ecken wahlweise mit Rosmarin, Kräuter-Pfeffer oder Paprika-Chili
- Sommergemüse: kurzgebratenes Gemüse mit Fenchel - im Knobi/Orangensud abgelöscht (ideal zum Grillen) **vegan**
- Französische Kartoffelpfanne : Kartoffelscheiben Rahm und Reblochon-Käse
- Krautpfanne; mit Sauerkraut, Kartoffeln, Paprika und Lauchzwiebel. Dazu unser Rahm-Senf-Dipp

Preise auf Anfrage



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION

< Zahlungsbedingungen + Angebotsbindung + Teilnehmerzahl >

- Anzahlung 50 % 14 Tage vor der Feier (bei Neukunde)
- Schlusszahlung: 14 Tage nach der Feier
- Angebotsbindung:2026
- Bei veränderter Teilnehmerzahl (+/- 8%) erfolgt eine Preisanpassung

Optional:

< Crêperie-Dessert >

Listenpreis: 355,00 Euro - netto

1 x Fachpersonal für ca. 1,5 Stunden (ca. 100 Portionen)

Zutaten:

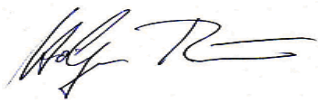
Süß Zimt+ Zucker, Apfelmus & Konfitüre (Erdbeere)

Paketsonderpreis im Verbund mit Verzehrauftrag: € 320,00

Alle genannten Preise zzgl. 7/19% Mehrwertsteuer

Es würde uns freuen für Sie und Ihre Gäste **aktiv** zu sein !

Mit gastfreundlichen Grüßen aus Grünwinkel



Holger Braun



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION

