

Herr/Frau/Firma

.....

## Angebot

.....2025

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/Vegane als vollwertige Speise:

- Gemüsereispfanne mit frischem Saisongemüse **vegan**

Preis je Teilnehmern: € 29,80  
(Kids von 4-14 Jahre  $\frac{1}{2}$  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
  - Schupfnudel: mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Sauerkraut
  - Französische Bauernpfanne (Tartiflette): Kartoffelscheiben mit Speckwürfel, Rahm und Reblochon-Käse
- Beilagen-Pfannen bzw. vegetarisch/vegane Varianten:**
- 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 Knobli/Orangensud abgelöscht ( ideal zum Grillen ) **vegan**
  - Französische Bauernpfanne (Tartiflette): Kartoffelscheiben Rahm und Reblochon-Käse
  - Krautpfanne: mit Sauerkraut, Kartoffeln, Paprika und Lauchzwiebel. Dazu unser Rahm-Senf-Dipp

### Preise auf Anfrage

Alle genannten Preise zzgl. 19%\*( ggf. 7%) Mehrwertsteuer



**< Zahlungsbedingungen + Angebotsbindung + Teilnehmerzahl >**

- Anzahlung 50 % 14 Tage vor der Feier ( bei Neukunde)
- Schlusszahlung: 14 Tage nach der Feier
- Angebotsbindung: .....2025
- Bei veränderter Teilnehmerzahl ( +/- 8% ) erfolgt eine Preisanpassung

**Optional:**

**< Crêperie-Dessert >**

Listenpreis: 390,00 Euro - netto

1 x Fachpersonal für ca. 2,0 Stunden (ca. 100 Portionen)

Zutaten:

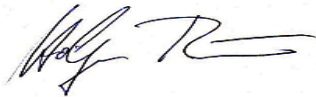
Süß Zimt+ Zucker, Apfelmus & Konfitüre (Erdbeere)

**Paketsonderpreis im Verbund mit Verzehrauftrag: € 350,00**

*Alle genannten Preise zzgl. 19% Mehrwertsteuer*

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

Mit gastfreundlichen Grüßen aus Grünwinkel



Holger Braun



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION