

GRILL ZEIT

UNSERE ANGEBOTE



Paket „STANDARD“ (pro Person)

- 1 Stck. Schweinenackensteak
- 1 Stck. große Grillwurst (ca. 120 gr)

wahlweise Vegetarisch:

- 1 Stck. vegetarische Grillwurst
- 2 Stck. Grillkäse

Beilagen:

- Kartoffelsalat
- gemischter Salat
- 1 kleiner Gemüsekorb (für Grillgemüse)
- diverse Grillsaucen
- Ketchup, Senf
- Brotkorb (Brot & Semmeln)

Kosten:

Joe's Barbeque Smoker 25,00 € (Gruppenpauschale)

Weber Spirit 15,00 € (Gruppenpauschale)

Das Paket „Standard“ ist im Vollpensionspreis inbegriffen und kann statt einer Mahlzeit gebucht werden. Bitte melden Sie dies spätestens einen Tag vorher an damit wir alles gut für Sie vorbereiten können.

Paket „PREMIUM“ (pro Person)

- 1 Stck. Schweinenackensteak
- 1 Stck. Putensteak
- 1 Stck. große Grillwurst (ca. 120 gr)

wahlweise Vegetarisch:

- 1 Stck. vegetarische Grillwurst
- 2 Stck. Grillkäse
- Hirtenkäse (z. B. mit Tomaten oder Kräutern in Alufolie)

Beilagen:

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- gemischter Salat
- 1 kleiner Gemüsekorb (für Grillgemüse)
- Maiskolben
- diverse Grillsaucen
- Ketchup, Senf
- Kräuterbutter
- Brotkorb (Brot & Semmeln)

Kosten:

Das Paket „Premium“ kostet einen Aufpreis von 5,00 € pro Person. Bitte melden Sie dies 48 Stunden vorher an – bei kurzfristigen Buchungen sprechen Sie bitte mit uns, wir werden sehen, was wir für Sie tun können.

Für unsere Gäste nur das Beste:

Damit das Grillen so richtig Spaß, macht haben wir zwei Profi-Grills für Sie bereit gestellt. Einmal den Spirit E 210 der Firma Weber und einmal den BBQ Smoker Joe von RUMO.



Joe's Barbeque Smoker®

Mit diesem einzigartigen Grillsystem können Sie barbecuen, grillieren, räuchern, backen oder kochen.

Aus dickwandigem Stahl gefertigt.

Grillfläche: ca. 71 cm x 40 cm

Gewicht: ca. 150 kg,

aus 6,5 mm starkem Stahlrohr gefertigt,

Gewinner zahlreicher nationaler und internationaler Meisterschaften.

Mit keinem herkömmlichen Grill zu vergleichen! Das besondere an dem Original Joe's Barbeque Smoker® ist das Zwei-Kammer-System, welches schonende Garzeiten ermöglicht.

ACHTUNG:

zum Heizen für den BBQ Smoker müssen Sie eine Stunde Zeit einkalkulieren!



Wenn es schneller gehen soll, empfehlen wir den

Weber Spirit E 210 Gasgrill

- Emaillierter Deckel mit Deckelthermometer: zur optimalen Temperaturkontrolle
- Integriertes Flavorizer Bars Aromaschiensystem: perfekter Grillgenuss, kein Fettbrand
- 2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile: für optimales direktes und indirektes Grillen
- elektronische Zündung: für sicheres Zünden
- Komfortables Crossover Zündsystem: Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden
- Porzellanemaillierte Flavorizer Bars Aromaschielen
- porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste
- 2 Edelstahlbrenner, 7,7 kW Nennleistung
- Warmhalterost, Grillfläche ca. 52 x 45 cm