

AußerHaus Classic

Buchungsinfo:

- pro Person ab €40,00 inkl. MwSt - exkl. Getränke
- reduzierte Preise:
 - Jugendliche 13-17 & Inklusion = 25% Rabatt
 - Kinder 6-12 = 50% auf den Paketpreis
- Buchbar ab 25 Personen
- Anlieferung 20 km Umkreis Standorte möglich. Weitere Strecken auf Anfrage.
- Catering-Paket: Dieses Paket bieten eine Catering Anlieferung an.

Getränke:

Getränke können auf Wunsch mitgebracht werden.

Speisen:

Vorspeisen Buffet

- Marinierte Pilze mit Kräutern & Knoblauch
- Melone mit Schinken
- Kichererbsensalat mit Minze und Zitrone (leichte, vegane Option)
- Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum & Olivenöl
- Brot, Quark & Butter

Hauptgang Buffet

- Braten vom Weiderind, geräuchert im Ofen mit Röstgemüse und kräftiger Sauce
- Ofenkartoffeln mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz
- LachsFilet gedämpft im Ganzen mit Anis, Orange und Chili,
- Reis
- Blattspinat
- Serviettenknödel im Gemüsefond mit Pilzen in Rahm
- Gratiniertes Friesenkäse mit Bärlauch und Granatapfel

Dessert im Glas

- Kleine leckere Gläschen mit frischen Beeren und leichter Topfencreme
- Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce – lippisch, fruchtig, köstlich.

Bedingungen | Service | Logistik:

Buchungsbedingungen:

- Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen
- Verbindliche Teilnehmerzahl: bitte 5 Werktage vor dem Event melden
- Nachmeldungen sind jederzeit möglich
- Angebot nur gültig nach Verfügbarkeit.
- Anlieferung 20 km Umkreis Standorte möglich. Weitere Strecken auf Anfrage.

Service:

Kein Service vor Ort nur Anlieferung.

Räumlichkeiten & Logistik:

Die gastronomische Betreuung erfolgt an euerer Location, die Genehmigung der Bespielung sind durch den Veranstalter einzuholen.

Hinweis:

Wir bitten um Beachtung unserer rechtlichen Hinweise sowie der standortspezifischen Auflagen. Nur mit Bestätigung oder Akzeptierung dieser Bestimmungen kann ein wirksamer Vertrag geschlossen werden. <https://tableme.de/rechtliches>