



## Grillspass am Meter

Die Zeit als man den ganzen Abend den gleichen Gesprächspartner vis à vis hatte ist vorbei! Mit unserem Grillspieß am Meter kommt Leben in den weinrausch! Alle können Ihren Grillspieß selber zusammenstellen und auf meterlangen, schmalen Spezialgrill grillieren. Suchen Sie sich Ihre Lieblingsstücke heraus, setzen Sie diese zu einem Spieß zusammen und legen Sie ihn auf die Grill-Rinne. Vom zarten Fleischwürfel über das rassige Würstchen bis zum feinen Grillgemüse hat es für jeden Geschmack etwas dabei. Während das Fleisch und Gemüse vor sich hinbrutzelt, plaudern Sie mit dem Kollegen neben Ihnen oder gegenüber. Mit einem knackigen Salatbuffet und einer Auswahl von Steaksaucen runden wir das komplette Angebot für Sie ab! Aber vergessen Sie dabei nicht, auf Ihren Spieß zu schießen, es wäre schade, wenn er verkohlt.

ab CHF 31.– pro Person

<u>Spiessligrill am Meter</u>	<u>31.00</u>	<u>Salatbuffet</u>	<u>pro Person</u>
– 200g Fleisch (Rind, Poulet, Lamm, Schwein)		– 2 Sorten Salat	7.00
– je 1 Cippolato weiss & braun ca. 50g		– 3 Sorten Salat	8.00
– 2 Tranchen Speck ca. 30g		– 5 Sorten Salat	10.50
– 100 g Gemüse Zucchini, Mais, Champions, Peperoni		– 6 Sorten Salat	12.00
– diverse Grillsaucen			
– inkl. Miete Spiessli-Grill, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe für das Zusammenstecken der Spiessli		folgende Salate stehen Ihnen zu Auswahl:	
		– Mischsalat / grüner Salat	
		– Maissalat	
		– Rüeblisalat	
		– Randensalat	
		– Selleriesalat	
		– Tomatensalat	
		– Gurkensalat	
		– Linsensalat	
		– Bohnensalat mit Speck	
		– Russischer Salat	
		– Hörnlisalat	
		– Kartoffelsalat	

Anderes Fleisch je nach Wunsch von Ihnen zusammengestellt nach Aufwand. Verlangen Sie ein unverbindliches Angebot.

**Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.  
Die Preise gelten für Gruppen ab mind. 20 Personen.**