

FIREBOWL

BOWLING-ERLEBNISWELT

Buffet-Variationen

Buffet Variante - Flying Pizza - ab 15 Personen

Frische hausgemachte Bruschetta

Frische Salatvariationen der Saison
mit Dreierlei Dressing

Pizzabrötchen mit Kräuterbutter
und Sour Cream

☆☆☆☆☆☆

Flying Pizza Variationen
mit verschiedenen Wunschbelägen

auf Pizzablechen serviert

☆☆☆☆☆☆

Mascarpone-Crème mit Waldfrüchten

Preis pro Person: 17,90 €

Buffet Variante - PIN - ab 15 Personen

Mediterrane Hähnchen-Tranchen

Marinierter Mozzarella mit Tomaten und
Basilikum-Pesto

Frische Salatvariationen der Saison
mit dreierlei Dressing

☆☆☆☆☆☆

Schweinebraten an Waldpilzrahmsoße mit
Röstitalern

Putengeschnetzeltes an einer Frucht-Currysoße mit
Basmati-Reis

oder alternativ

Penne Ratatouille und Parmigiano (vegetarisch)

Gemüsevariation der Saison
mit Sauce Hollandaise

☆☆☆☆☆☆

Ofenfrische Partybrötchen mit Butter,
Kräuterbutter und Sour Cream

☆☆☆☆☆☆

Fruchtige Crème brûlée

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Preis pro Person: 24,90 €

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und beinhalten die Nutzung einer unserer Gesellschaftsräume (gemäß unterschriebenem Angebot. In der GARAGE 10 ohne Anspruch auf Exklusivität), komplett eingedeckte Tische sowie die Stellung von Besteck und Geschirr. Verbindliche Reservierungen senden Sie uns bitte schriftlich bis spätestens **zwei Wochen** vor Veranstaltungstag zu. Eine etwaige Änderung der Personenzahl teilen Sie uns bitte bis zu sieben Tagen vorher mit. Andernfalls berechnen wir den gebuchten Gesamtpreis. Ab einer Personenzahl von 50 Personen erstellen wir Ihnen gerne auch ein individuelles Angebot.

FIREBOWL

BOWLING-ERLEBNISWELT

Buffet-Variationen

Buffet Variante

- **SPARE** -

ab 15 Personen

Knusperstrippen vom Schwein mit Salsa-Dip

Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Waldorfsalat

Marinierter Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

Antipasti von frisch gebratenen Paprika, Champignons, Zucchini und Auberginen

Frische Salatvariationen der Saison mit dreierlei Dressing

☆☆☆☆☆☆

Rinderbraten mit frischen Pfifferlingen und ofenfrischen gratinierten Kartoffeln

Schweinefilet, gebraten am Stück, mit Cognacrahm und Bandnudeln

Gemüsevariation der Saison mit Sauce Hollandaise

☆☆☆☆☆☆

Ofenfrische Partybrötchen mit Butter, Kräuterbutter und Sour Cream

☆☆☆☆☆☆

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Preis pro Person: 29,90 €

Buffet Variante

- **STRIKE** -

ab 25 Personen

Italienische Trüffel-Salami mit Knoblauch und frischen Feigen

Marinierter Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

Feldsalat mit Garnelen und Orangenfilets an einer Balsamico-Vinaigrette

Frische Salatvariationen der Saison mit dreierlei Dressing

Edelfischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Räucherlachs, Makrelenfilets und Graved Lachs an Sahnemeerrettich

☆☆☆☆☆☆

Französische Flugentenbrust mit Orangensoße und Kartoffelklößen

Geschnetzeltes Schweinefilet in Estragon-Rahm mit Bandnudeln

Lachsfilet in Rieslingsauce mit Basmati Reis

Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons, mit Knoblauch)

Gemüsevariation der Saison mit Sauce Hollandaise

☆☆☆☆☆☆

Ofenfrische Partybrötchen mit Butter, Kräuterbutter und Sour Cream

Ciabatta mit frischer Aioli

☆☆☆☆☆☆

Schokoholic

Gesalzene Karamellcreme mit Quitten-Birnen-Ragout

Preis pro Person: 32,90 €

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und beinhalten die Nutzung einer unserer Gesellschaftsräume (gemäß unterschriebenem Angebot. In der GARAGE 10 ohne Anspruch auf Exklusivität), komplett eingedeckte Tische sowie die Stellung von Besteck und Geschirr. Verbindliche Reservierungen senden Sie uns bitte schriftlich bis spätestens **zwei Wochen** vor Veranstaltungstag zu. Eine etwaige Änderung der Personzahl teilen Sie uns bitte bis zu sieben Tagen vorher mit. Andernfalls berechnen wir den gebuchten Gesamtpreis. Ab einer Personenzahl von 50 Personen erstellen wir Ihnen gerne auch ein individuelles Angebot.