

# 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

☆☆☆☆☆☆

Mascarpone-Creme mit Waldfrüchten

**Preis pro Person: 17,90 €**

### Buffet Variante - PIN - ab 15 Personen

Mediterrane Tranchen vom Landschwein  
an Aioli  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
an Basilikum-Pesto  
Frische Salatvariationen der Saison  
mit dreierlei Dressing

☆☆☆☆☆☆

Schinkenkrustenbraten an Bratenjus mit  
Röstkartoffeln

Hähnchen-Medaillons an Curryrahm mit Früchten  
an Basmatireis

oder alternativ

Tortellini gefüllt mit Ricotta an Käserahm (vegetarisch)

Gemüsevariation der Saison  
mit Sauce Hollandaise

☆☆☆☆☆☆

Ofenfrische Partybrötchen mit Kräuterbutter,  
Sour Cream und Italian Dip

☆☆☆☆☆☆

Apfelkuchen im Weckglas

Schokotrilogie im Weckglas

**Preis pro Person: 26,90 €**

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 dem Veranstaltungstag zu. Eine etwaige Änderung der Personzahl teilen Sie uns bitte bis zu sieben Tagen vorher mit. Andernfalls berechnen wir den gebuchten Gesamtpreis.

# FIREBOWL

BOWLING-ERLEBNISWELT

## Buffet-Variationen

### Buffet Variante

- **SPARE** -

ab 15 Personen

Hähnchenfilet in Mandeln gebraten an Curry-Dip

Roastbeef-Platte mit Früchten und hausgemachter Remoulade

Tomaten-Mozzarella-Spieße an Basilikum-Pesto

Antipasti von frisch gebratenen Paprika, Champignons, Zucchini und Auberginen

Frische Salatvariationen der Saison mit dreierlei Dressing

★★★★★★

Hüftsteak vom Weideochsen an Pfefferrahm/ Sauce Choron und ofenfrischen gratinierten Kartoffeln

Schweinefilet, gebraten am Stück, mit Champignonrahm und frischen Bandnudeln

Gemüsevariation der Saison mit Sauce Hollandaise

★★★★★★

Ofenfrische Partybrötchen mit Kräuterbutter, Sour Cream und Italian Dip

★★★★★★

Schwarzwälder Kirsch im Weckglas

Frischer Obstsalat im Weckglas mit Vanillesauce

**Preis pro Person: 31,90 €**

### Buffet Variante

- **STRIKE** -

ab 25 Personen

Italienische Trüffel-Salami mit Knoblauch und frischen Feigen

Tomaten-Mozzarella-Spieße an Basilikum-Pesto

Rucola mit Kirschtomaten und gebratenen Lachswürfeln an einer Balsamico-Vinaigrette

Frische Salatvariationen der Saison mit dreierlei Dressing

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

★★★★★★

Flugentenkeule an einer Cassissauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Kartoffelspätzle in Butter geschwenkt

Lachsfilet an Zitronen-Buttersauce mit Basmatireis

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

Gemüsevariation der Saison mit Sauce Hollandaise

★★★★★★

Ofenfrische Partybrötchen mit Kräuterbutter, Sour Cream und Italian Dip

Ciabatta mit frischer Aioli

★★★★★★

Kokos-Mango Baumkuchen im Weckglas

Herrencreme im Weckglas

**Preis pro Person: 35,90 €**

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 dem Veranstaltungstag zu. Eine etwaige Änderung der Personzahl teilen Sie uns bitte bis zu sieben Tagen vorher mit. Andernfalls berechnen wir den gebuchten Gesamtpreis.