

GRILLFIEBER AKTION

MAI BIS SEPTEMBER

WIE FUNKTIONIERT'S?

1. ÜBERLEGUNG

a)

Unsere Preise sind Abholpreise und inkludieren 7% MwSt. Hierbei werden die Speisen in Aluschalen abgepackt.

b)

Die Preise verändern sich geringfügig, wenn Sie sich weitere Dienstleistungen von uns wünschen. Zum Beispiel:

Lieferung – Porzellangeschirr – professioneller Griller – Getränke – Gläser...

Wenn Sie dies möchten, dann rufen Sie uns bitte direkt an.

BESTELLUNG AUFGEBEN: WICHTIG dabei sind die Angaben von:
Telefonnummer / Abholdatum / Abholzeit

DIE BESTELLUNG IST NUR

MIT EINER SCHRIFTLICHEN BESTÄTIGUNG VON UNS GÜLTIG

2. Formular faxen = HD / 73 79 873 oder
Einfach anrufen = HD / 73 79 872
3. Abholen = Kranichweg 28 / 69123 Heidelberg-Pfaffengrund
Liefern lassen = z.B. HD-Stadtgebiet: € 25,--

DETAILS

1. Bestellzeitraum: 2 Tage vorher – bis 12 Uhr
(z.B. Montags bis 12 Uhr bestellt – Mittwochs grillen)
(z.B. Freitags bis 12 Uhr bestellt – Sonntags grillen)

Wie viel sollte ich pro Person bestellen?

PRODUKT	BEISPIEL 1	BEISPIEL 2	BEISPIEL 3
Fleisch/Fisch	430 (roh)	380 (roh)	380 (roh)
Salate	300	250	200
Beilagen	---	100	100
Dips	---	30	30
Dessert	---	---	50
Brot	100	70	70
GESAMTSUMME	830 Gramm	830 Gramm	830 Gramm

SALATE	ABHOLPREISE inkl. 7% MwSt. pro 100 g	Mengen eintragen
PREISGRUPPE 1		nur 100 g Schritte
Karottensalat mit Äpfeln + Rosinen		
Nudelsalat mit Karotten + Erbsen		
Reissalat mit Oliven + -Mais		
Linsensalat mit Wurzelgemüse		
Krautsalat mit Kümmel		
Rettichsalat mit Sahne		
Glasnudelsalat mit Koriander		
PREISGRUPPE 2		
Apfel-Lauchsalat mit Zitronenschmand		
roter Apfelsalat mit Speck + Sellerie		
weißer Bohnensalat mit Fenchelsamen+Kirschtomaten		
weißer Bohnensalat mit Speckzwiebeln + Kräutern		
Gurkensalat mit Dillvinaigrette		
Eiersalat mit Currymayonnaise		
Kartoffelsalat mit Kräutern		
Kartoffelsalat mit Speck und Kräutern		
Maissalat mit spanischer Wurst		
Thunfischsalat mit Zwiebeln und Eiern		
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln		
PREISGRUPPE 3		
Blattsalate		
Asiasalat im Reisblatt + Chilimarinade		
Tomate-Mozzarellasalat mit Basilikum		
Fleischsalat mit Gürkchen und Paprika		
Matjessalat mit Äpfeln und Schmand		
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten + Oliven		
CousCoussalat mit Rosinen und Minze		
PREISGRUPPE 4		
Istanbulsalat mit Datteln und Putenfleisch		
Geflügelsalat mit Ananas und Mandarine		
Palmherzensalat mit Cherrytomaten + Knoblauch		
Spargelsalat mit Passionsfrucht (nur saisonal)		

IHRE TELEFONNUMMER:

ABHOLDATUM:

<h1>FLEISCH</h1>		ABHOLPREISE inkl. 7% MwSt. pro 100 g		Mengen eintragen	
PREISGRUPPE 1		ROHGEWICHT	STÜCK	GRAMM	
Bratwurst "Thüringer Art"	ca. 120g				
Feuerwurst mit Chilicharakter	ca. 100g				
Pfälzer, grobe Bratwurst	ca. 100g				
Grillfackeln vom Schweinebauch	ca. 90g				
Bratwurstschnecken	ca. 110g				
PREISGRUPPE 2 (kleine Steaks 100g / große Steaks 200g)					
Kräuter-Steaks vom Schweinenacken in Biermarinade					
Kräuter-Steaks vom Schweinenacken in Knoblauchmarinade					
Schweinebauch in Chilimarinade	ca. 100g				
Spieß vom Schwein mit Paprika + Zwiebeln	ca. 100g				
PREISGRUPPE 3					
Sojawurst	ca. 100g				
Putenbrusttrio: Basilikum, Pfeffer, Currymarinade	je ca. 50g				
Zitronenhähnchen mit Minzblättern und Orange	ca.100g				
<h1>FISCH</h1>					
PREISGRUPPE 4					
Lachsschnitte mit Zitronenöl und Thymian	ca. 100g				
Garnelenspieß mit Ananas und Würzkartoffel	ca. 100g				
Zanderfilet mit Cherrytomaten und Zitronen	ca. 100g				
Lammkotelett mit Rosmarinöl und Knoblauch	ca. 70g				

IHRE TELEFONNUMMER:

ABHOLDATUM:

**GRILL pro TAG € 40,-- / KOHLE 10 kg € 6,50 /
Hoepfner Pils oder Weizen im KEGGY FASS 12,5 ltr. € 28,-- + € 10,-- PFAND**

BEILAGEN

ABHOLPREISE
inkl. 7% MwSt.
pro 100 g

Mengen eintragen

herzhaft **LECKERE BEILAGEN**

nur 100 g Schritte

Feuer**kartoffeln** mit Chilipaste /Ofenkartoffel in Alufolie

Maiskolben mit Zitronenbutter

bunte **Gemüse**variation mit Tomatenbutter

Aubergine, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika

Käsepäckchen mit Schafskäse, Peperoni + Zwiebeln

Käsepäckchen mit Gorgonzola und Birnen

DESSERTS

Desserts vom Grill

Ananasstücke, natürlich frisch

Beeren-Mix in Grand Marnier-Honig-Sauce

Desserts in kleinen Schälchen

Rote Grütze

Panna Cotta mit Cassis-Sauce

Honig Sahne Quark mit getrockneten Früchten

Tirami Su

Obstsalat mit Maraschino mazeriert

DRESSING CHUTNEY DIPS

Balsamico Dressing

French Dressing

Joghurt-Knoblauch Dressing

BBQ-Sauce

Mango-Minz Salsa

Ananas-Mandel Chutney

Curry-Koriander Dip

Apfel-Meerrettich Dip

Kokos-Pflaumen Dip

IHRE TELEFONNUMMER:

ABHOLDATUM: