

Unsere „Rund-um-Sorglos“-Pakete

Jedes unserer Pakete beinhaltet

- 1,5 Std. Eisstockschießen mit professioneller Anleitung & Betreuung
- Bier vom Fass, Glühwein, Kakao, Kaffee, Tee, Softgetränke am Rande der Eisfläche **und dazu dann noch...**

Paket 1

- Landjäger & Brezeln am Rande der Eisfläche
- 34,50 € p.P.** inkl. MwSt.

Paket 2

- Suppe und Brezeln am Rande der Eisfläche
- 36,50 € p.P.** inkl. MwSt.

Paket 3

- Landjäger & Brezeln am Rande der Eisfläche
 - Vor oder nach dem Eisstockschießen gemütliches Beisammensein mit Buffet (exklusive Getränke)
- 47,50 € p.P.** inkl. MwSt. (oder mit 2 Stunden Getränkeflat beim Essen 58,-€ p.P. inkl. MwSt.)

Paket 4

- Vor oder nach dem Eisstockschießen gemütliches Beisammensein beim Brunch (inkl. Kaffee, Tee, Saft)
- 45,50 € p.P.** inkl. MwSt.

Paket 5

STUBENHOCKER

- Nach dem Eisstockschießen gemütliches Beisammensein inkl. Grünkohl, Bregenwurst und Kartoffeln
 - Getränkeflat inkl. Astra, Wein und Softdrinks (2 Std.)
- 49,- € p.P.** inkl. MwSt.

Paket 6

STUBENHOCKER De LUXE

- Nach dem Eisstockschießen gemütliches Beisammensein inkl. Rippchen satt, Krautsalat, Dipp und Brot
 - Getränkeflat inkl. Astra, Wein und Softdrinks (2 Std.)
- 64,50 € p.P.** inkl. MwSt.

Unsere exklusiven Buffets

Weihnachtliches Buffet

Vorspeisen

Oma Friedchens Kartoffelsalat, Heringe mit verschiedenen Marinaden, verschiedene Rohkostsalate, Brot und Butter

Hauptgänge

Ente aus dem Backofen mit hausgemachten Kartoffelklößen und Rotkraut
Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm

Dessert

Marzipanbratapfel mit Vanillesoße
Lebkuchenmousse mit Zimtpflaumen

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln, Münchener Wurstsalat, Fränkischer Zwiebelkuchen, selbstgemachter Obatzter, Brot und Butter

Hauptgänge

Krustenbraten mit Weißbiersoße, Sauerkraut und Petersilien Kartoffeln
Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm

Dessert

Bayrisch Creme
Kaiserschmarn mit Rosinen und Apfelmus

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit altem Balsamico, Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesan, geröstete Champignons auf Rucola mit gehobeltem Pecorino, Nudelsalat Herzblut, Ciabatta und Butter

Hauptgänge

Saltimbocca vom Schweinefilet in Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln und gegrillter Paprika
Ravioli mit Ziegen- Gorgonzola- Ricotta- u. Tallegiokäse gefüllt in Salbeirahmsauce

Dessert

Pflaumen Zimt Tiramisu
Frischer Obstsalat

Selbstverständlich prämiieren wir alle Teilnehmer mit einer exklusiven Urkunde als Erinnerung!

