



EVENT-CATERING AUF DER FEUERPLATTE



Es soll auch etwas Besonderes für die Getränke sein?

Warum nicht gleich die Feuerwehr mit zur Feuerplatte ordern?

Wir arbeiten mit der Oldtimerbar zusammen (www.die-oldtimerbar.de).



Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event!



Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen mit Ihnen ein vegetarisches Grillprogramm zusammen.

Kommen Sie vorbei, nehmen Sie Kontakt zu uns auf: rufen Sie uns an, schreiben Sie uns eine E-Mail – wir freuen uns auf Sie!

**WEITERE INFORMATIONEN UNTER:
www.feuerplatte24.de**

Lutz Werner
Catering und Grillausrüstungen
Riesengebirgsweg 6
38302 Wolfenbüttel

Telefon: 0176 20 26 6936
(whatsApp & sms)

E-Mail: info@feuerplatte.net
instagram: [feuerplatte_net](https://www.instagram.com/feuerplatte_net)



WIR BEWIRTEN IHRE GÄSTE AUF DIE BESONDERE ART!

Steaks und Burger werden auf der offenen Flamme einer Feuerplatte zubereitet. Selbstverständlich können auch Grillgemüse, Wedges, Süßkartoffeln, Pimientos, Champignons, Lachs, Fingerfood (Datteln im Bacon-Mantel etc.), Kartoffelpuffer und vieles mehr vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet werden.



Steakteller

mit Kartoffel-Wedges, Sour Cream/Knoblauchcreme und Cole Slaw, Nackensteak, Rückensteak oder Putenbrustfilet

Hawaii-Burger
mit Kassler-Lachs +
gegrillter Ananas-Scheibe und
Cheddar-Käse auf Curry-Soße



Cheeseburger

mit Rindfleisch-Patty, Cheddar, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und karamellisierten Röstzwiebeln

Grillgemüse/Fingerfood
mit Dip, Rosmarin- und
Süßkartoffeln, Champignons,
Falafel, Pimientos,
Chicken-Nuggets,
Datteln im Bacon-Mantel.



Veggi-Burger XXL

mit Grillkäse, Tomaten und Frühlingszwiebeln im Mehrkornbrötchen auf Sandwich-Soße.

Orientalischer Teller

mit Hühnchen- oder Kalbfleischspießen vom Mangal-Grill auf arabischem Fladenbrot mit Grilltomaten, Süßkartoffeln, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme.



Lachs-Burger

mit Lachsfilet und selbstgemachter Zitronencreme aus Joghurt, Mayonnaise, geriebener Zitronenschale & Radicchio Salat.

Cole Slaw und Wedges machen den Burger zum Menü,
oder ergänzen den Steak-Teller.

Danach Vanille-Mandarinquark, rote Grütze
mit Vanillesoße oder Mousse Chocolat zum Nachtisch?...



Die Fotos der Gerichte sind beispielhaft

DAS BESONDERE CATERING IM RAUM WOLFENBÜTTEL /BRAUNSCHWEIG/ SALZGITTER/WOLFSBURG

**Keine Lust mehr auf Kartoffel-Gratin,
Leipziger Allerlei und Schnitzelpfanne?**

**Wir bewirten Ihre Gäste
mit einem einzigartigen
Show-Cooking auf der Feuerplatte!**

**Wir setzen Ihre Ideen nach unseren
Vorschlägen in ein individuelles Menü um
und bereiten Ihnen
einen unvergesslichen Abend!**

Beispielhaft sind hier drei Genussrichtungen aufgezählt, die natürlich auch miteinander kombiniert werden können:

Burgerparty: Verschiedenste Burger-Varianten wie Ham- und Cheeseburger, Hawaii-Burger (Kassler und Grill-Ananas), Veggi-Burger XXL mit Grillkäse sowie Lauchzwiebeln, Lachsburger mit Zitronencreme, etc. Einzel als Burger – oder als vollständiges Menü, mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Cole Slaw.

1001 Nacht: Unser orientalischer Teller mit Hühnchen- oder Kalbfleischspießen vom Mangal-Grill auf arabischem Fladenbrot mit Grilltomaten, Süßkartoffeln, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme.

Oktoberfest: Leberkäse mit süßem Senf, Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, Brezeln, Rosmarinkartoffeln oder gebratene Semmelknödel, Soße und Krusten-Backschinken vom Drehspieß.

**Salate und Nachtisch
runden das Menü kulinarisch ab.**