

Spiessligrill

Der Grill 1 Grill ist für bis 20 Personen

1 Spiessligrill, 20 Stück Metallspiessli, 5kg Holzkohle, Anzündflüssigkeit, Handschuhe, Metallschaufel, inkl. Reinigung pro Stück CHF 48.00
Inkl. 7.7% MwSt

Fleisch & Gemüse

300g Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Poulet, Speck, Würstli, Grillkäse, Kräuterschaum & Senf pro Person CHF 21.50
Inkl. 2.5% MwSt

80g Gemüse: Peperoni, Zucchetti, Champignons, Zwiebeln

mit Crevetten, Speckpflaumen pro Person + CHF 3.00
Inkl. 2.5% MwSt

Salate

10 Sorten Salat mit 2 Saucen, verschiedene Brote ab 30 Personen pro Person CHF 11.00
exkl 2.5% MwSt

5 Sorten Salat mit 2 Saucen, verschiedene Brote pro Person CHF 7.50
exkl 2.5% MwSt

Blattsalat mit Rüeбли und Mais mit Ruchbrot pro Person CHF 4.50
exkl 2.5% MwSt

Geschirr

Teller + Glasteller pro Stück inkl. Reinigung pro Stück CHF 0.80
Inkl. 7.7% MwSt

Messer, Gabel, Löffel pro Stück inkl. Reinigung pro Stück CHF 0.50
Inkl. 7.7% MwSt

Kaffeetasse mit Unterteller pro Stück inkl. Reinigung pro Stück CHF 0.90
Inkl. 7.7% MwSt

Glas pro Stück inkl. Reinigung pro Stück CHF 0.50
Inkl. 7.7% MwSt



und so funktioniert's... Füllen Sie den Spiessligrill mit ca. 3kg Holzkohle und zünden Sie diese 60 Minuten vor dem Grillieren an. Wenn die Glut schön weiss ist, gleichmässig verteilen und wieder ein wenig Holzkohle nachfüllen. Es ist sehr wichtig, dass eine schöne, nicht zu heisse Temperatur erreicht wird.

1 Grill = 20 Personen

Ca 1 Stunde bis die Glut bereit ist

Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten