

# Spiessligrill

## Spiessligrill (1 Grill ist für bis 20 Personen)

1 Spiessligrill, 20 Stück Metallspiessli, 5kg Holzkohle,  
Anzündflüssigkeit, Metalschaufel, inkl. Reinigung

pro Stück **48.00 CHF**

## Fleisch & Gemüse

**300g Fleisch:** Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Poulet, Speck,  
Bratwürstli, Grillkäse inkl. Kräuterschaum & Senf

**80g Gemüse:** Peperoni, Zucchetti, Champignons, Zwiebeln

pro Portion **22.50 CHF**

Plus Crevetten, Speckpflaumen

pro Portion **3.00 CHF**

## Salate

Blattsalat mit Rüeblli und Mais mit Ruchbrot

pro Portion **4.50 CHF**

3 Sorten Salat mit 2 Saucen, gemischte Brote

pro Portion **7.00 CHF**

5 Sorten Salat mit 2 Saucen, gemischte Brote

pro Portion **8.00 CHF**

10 Sorten Salat mit 2 Saucen, gemischte Brote **ab 30 Personen**

pro Portion **11.50 CHF**

## Geschirr



Teller inkl. Reinigung

pro Stück **0.90 CHF**

Glasteller inkl. Reinigung

pro Stück **0.90 CHF**

Messer, Gabel, Löffel inkl. Reinigung

pro Stück **0.50 CHF**

Kaffeetasse mit Unterteller inkl. Reinigung

pro Set **1.00 CHF**

Glas inkl. Reinigung

pro Stück **0.60 CHF**

## 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 für 20 Personen

 60 min vor dem Essen anzünden

