

FRONT COOKING

WEIHNACHTSMARKT



ab 50 Personen je Stand

Verzaubern Sie Ihre Gäste auf einem winterlichen Weihnachtsmarkt mit unseren weihnachtlichen Spezialitäten. In unserem Front-Cooking-Special bleiben keine Wünsche offen – unsere Köche betreuen Sie persönlich vor Ort.



Herzhaft

Wurstbuden

Hot Dog

Wiener (von der Pute) in Baguette-Semmel, Röstzwiebeln, Gurkenrelish, Mayonnaise, Senf, Ketchup

~

Currywurst in der Baguette-Semmel

~

3 Stück Nürnberger Rostbratwürstl in der Semmel

~

Rote Bratwurst in Baguette-Semmel

inkl. Senf und Ketchup

Pulled Pork Stand

Pulled Pork in Focaccia Brötchen mit Coleslaw, Smoked BBQ-Sauce, Sauerrahmdip mit Kräutern und Knoblauch, Ketchup und Senf

Schupfnudel Stand

Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Bergkäse und Kräutern

~

Schupfnudelpfanne mit Speck und Sauerkraut

Reiberdatschi- und/oder Flammkuchen-Stand

3 Reiberdatschi mit Apfelmus und/oder Sauerkraut

~

Flammkuchen mit Speck oder Lauch

SÜß

Crêpes- und/oder Waffel-Stand

Crêpes

Füllungen: Zimt-Zucker, Marmelade, Nougatcreme

~

Waffel Pops – frische Waffel am Stiel

Toppings: weiße und schwarze Kouvertüre, bunte Schokolinsen, Mandel-Krokant, Pistazien, gehackte Schokokekse

