




> Handcrafted Burger Edition <


HANDCRAFTED BURGER TAVOLATA

- ✓ für gemeinsame Momente am Tisch
- ✓ Speisen werden am Tisch serviert
- ✓ wahlweise 3 oder 4 Gänge
- ✓ inkl. Serviergeschirr & Vorlegebesteck
- ✓ 40-100 Personen




VORSPEISE

Ofenfrische Brotauswahl mit herzhaften Dips
(Tomate  / Schnittlauch  / Zwiebel-Speck)
Marinierte Rote Bete mit Birne & Walnuss 

ZWISCHENGANG



Geräuchertes Flanksteak auf Beluga Linsen
Süßkartoffel-Salat mit Paprika & Rucola 

HAUPTGANG

Vintage Burger (selbstgemachtes Patty vom Staufenrind)
Pulled Pork Burger (regionales Fleisch aus dem Smoker)
Smoky Blumenkohl Wings mit Sesam 
Saisonales Schmorgemüse 
Homemade Potato Wedges 

Pauschale pro Person 45 €

DESSERT



Apple Crumble mit Vanillesauce 
Homemade Chocolate Cake 

Pauschale pro Person 6 €




HANDCRAFTED BURGER BUFFET

- ✓ für gesellige Abende mit Bewegung
- ✓ Selbstbedienung am Buffet
- ✓ wahlweise 2 oder 3 Gänge
- ✓ inkl. Buffetausstattung & Vorlegebesteck
- ✓ 40-300 Personen


BROTSTATION

Ofenfrische Brotauswahl mit herzhaften Dips
(Tomate  / Schnittlauch  / Zwiebel-Speck)

SALATE

Süßkartoffel-Paprika-Salat mit Zwiebeln & Rucola 
Tabouleh-Salat mit Gurke, Granatapfel & Minze 
Caesar Salad mit Parmesandressing & Brotchips 

HAUPTGANG

Vintage Burger (selbstgemachtes Patty vom Staufenrind)
Pulled Pork Burger (regionales Fleisch aus dem Smoker)
Veggie-Burger mit gegrilltem Halloumi-Käse 
Homemade Potato Wedges 
Selbstgemachte Saucen  

Pauschale pro Person 35 €

DESSERT

Cheesecake im Glas mit Beeren 

Pauschale pro Person 4 €


HANDCRAFTED BURGER PLATES

- ✓ für lockere Get-togethers im Stehen
- ✓ Ausgabe aus dem Foodtruck
- ✓ erweiterbar mit Beilagenbuffet
- ✓ inkl. umweltfreundliches Geschirr & Besteck
- ✓ 100-600 Personen

HAUPTGANG

Vintage Burger (selbstgemachtes Patty vom Staufenrind)
Brioche Bun | Salat | Käse | Grillgemüse | Zwiebeln | Saucen

Pulled Pork Burger (regionales Fleisch aus dem Smoker)
Brioche Bun | Rotkrautsalat | Pickles | Saucen

Pilz Burger mit Kräuterseitling aus dem Smoker 
Brioche Bun | Rotkrautsalat | Pickles | Saucen

Veggie Burger mit gegrilltem Halloumi-Käse 
Brioche Bun | Salat | Grillgemüse | Zwiebeln | Saucen

jeweils mit
Homemade Potato Wedges & Saucen  

Pauschale pro Person 25 €

DESSERT

Mini Cheesecake mit Beeren 

Pauschale pro Person 4 €

