



## Grillangebote

*Bitte beachte: Unsere Grillangebote sind erst ab einer Gruppenstärke von 20 Personen buchbar.  
Die Bestellung muss mindestens eine Woche vor Anreise bei uns eingehen.*

Das Standard Grillpaket ist bei gebuchter Halb- oder Vollpension ohne Aufpreis verfügbar.

In dem Paket enthalten sind:

1,5 Bratwürste (i,j,5) pro Person, Kartoffel (c,j,1,2,6) und Nudelsalat (a1,2,j), (angemacht mit Mayonnaise), Senf (j), Ketchup (6) und 1 Brötchen (a1,a3) pro Person  
Vegetarier erhalten vegetarische Bratwurst, Gäste die kein Schweinefleisch essen Geflügelbratwurst

Hiermit bestelle ich nur das Standard Paket für \_\_\_\_\_ Personen

Zusätzlich bestellen können Sie:

Artikel	Anzahl	Artikel	Anzahl
Mariniertes Schweinesteak 5,00€		Putensteak 6,00€	
Zusätzliche Brötchen Stück (a1,a3) 0,40€		Zusätzliche Bratwurst Stück (i,j,5) 2,50€	
Feta-Hackfleischrolle (a1,c,g) 4,70€		Zus. vegetarische Bratwurst Stck (a1,c) 3,00€	
Maiskolben 2,50€		Geflügelbratwurst Stück 2,50€	
Leberkäse (2,3,5) 4,20€		Käse Krakauer (g,2,3,5) 3,70€	
Schweinebauch mariniert Stck 5,00€		Folienkartoffel mit Kräuterquark (g) 4,20€	
Zucchini gefüllt Gemüse + Käse (g,2) 4,20€		Zus. Vegane Bratwurst (f,i) 3,50€	
Cevapcici 3 Stck. (a1) 4,20€		Gemüsespieß 3,90€	
Spareribs 6,70€		Hähnchenspieß 5,30€	
5 Nürnberger Würstchen (3) 4,20€		Grilltomate mit Fetakäse (g) 4,00€	
Lachssteak (Fisch) (d) 6,70€		Scampispieße (b) 7,20€	
Mariniertes Lammsteak 6,70€		Tomate-Mozzarella Salat 4,70€ p.P. (erst ab 10 Personen buchbar) (g)	
Extra Kräuterbutter (g) 0,50€		Krautsalat (ab 10 Personen) (3,6) 3,20€ p.P.	

Anzahl Vegetarier: \_\_\_\_\_ Anzahl Muslime: \_\_\_\_\_

Buchungsnummer: \_\_\_\_\_

Name der Gruppe: \_\_\_\_\_

Datum des Grillens und ungefähre Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift des Bestellers: \_\_\_\_\_

Am Tag Ihrer Anreise wird euch mitgeteilt, welcher Grillplatz für euch vorgesehen ist. Da unsere Grillplätze überdacht oder teilüberdacht sind, ist ein Grillen auch bei Regenwetter möglich und kann spontan nicht mehr abbestellt werden.

Bitte beachten, dass das Grillen selbst durchführen müssen.

Eine Einweisung und die Materialien erhalten Sie an der Rezeption.

**Eine Nachbestellung von Lebensmitteln vor Ort ist leider nicht möglich**



## Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene

Die Kennzeichnung der angebotenen Speisen können jederzeit eingesehen werden

- a** Glutenhaltiges Getreide  
**a1** Weizen; **a2** Roggen; **a3** Gerste; **a4** Hafer;  
**a5** Dinkel; **a6** Kamut; **a7** Hybridstämme davon)
- b** Krebstiere
- c** Eier
- d** Fisch
- e** Erdnüsse
- f** Soja
- g** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h** Schalenfrüchte  
**h1** Mandel; **h2** Haselnuss; **h3** Walnuss;  
**h4** Cashew; **h5** Pekannuss; **h6** Paranuss;  
**h7** Pistazie; **h8** Macadamianuss)
- i** Sellerie
- j** Senf
- k** Sesamsamen
- l** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m** Lupinen
- n** Weichtiere

Liebe Gäste, Spuren von Allergenen können, sowohl bei industrieller als auch bei handwerklicher Herstellung, nicht völlig ausgeschlossen werden. Auch ist eine Kreuzkontamination an unseren Selbstbedienungs-Buffets nicht vermeidbar. Bitte sprich in jedem Fall unsere Mitarbeiter an, wenn du Allergiker bist.

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
  - 2 mit Konservierungsstoff
  - 3 mit Antioxidationsmittel
  - 4 mit Geschmacksverstärker
  - 5 mit Phosphat
  - 6 mit Süßungsmittel
  - 7 enthält eine Phenylalaninquelle
  - 8 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
  - 9 geschwefelt
  - 10 geschwärzt
  - 11 gewachst
  - 12 koffeinhaltig
  - 13 chininhaltig
  - 14 mit Alkohol (DJH intern)