



## UNSER VERPFLEGUNGSANGEBOT FÜR EURE VERANSTALTUNG

### Ein kleiner Snack während oder vor der Veranstaltung

- Obst (Apfel, Banane) und 2 Müsliriegel € 3,60 / Person
  - Kaffee, Tee und ein Soft-Drink (0,5 Liter) € 3,80 / Person
  - Müslibecher (Schoko/Frucht) + Milch/Hafermilch (alles Bio) € 2,50 / Stück
  - Herzhaft belegte, halbe Brötchen oder Vollkornschnitten (Schinken/Salami und Käse/Camembert) € 2,20 / Stück
- Mindestabnahme 20 Stück, 12,00 € Lieferpauschale
- Apfelmandelkuchen oder € 38,00 / Blech
  - Streuselkuchen
- Vorgeschnitten in 32 Stücke, 12,00 € Lieferpauschale

### Warme Gerichte von unserem Cateringpartner

ab 8 Personen, Anlieferung 35,00 €, ab 19.00 Uhr + 25€ Servicepauschale

- |                    |   |                  |
|--------------------|---|------------------|
| <b>Suppen</b>      | - Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage (Wiener Würstchen werden separat serviert, als vegane Suppe möglich) + Baguette  | € 7,50 / Person  |
| <b>Menü 1</b>      | - Rindfleisch- Lasagne mit frischem Basilikum und Mozzarella<br>- Taboulé-Salat mit frischer Minze, Zitrone und Gurke im Glas<br>- Mousse au Chocolat mit Fruchtsoße im Glas serviert | € 16,00 / Person |
| <b>Menü 2</b>      | - Bastilla: gefüllt mit Hähnchen, Safran und Gemüse, dazu ein Dip<br>- Marokkanischer Tomatensalat<br>- Marokkanischer Pudding mit Waldfruchtsoße                                     | € 17,50 / Person |
| <b>Menü 3</b>      | - Süßkartoffel Linsen-Curry mit Limetten-Dip  | € 17,50 / Person |
| <b>Vegetarisch</b> | - Antipasti Variation im Glas mit gehobeltem Parmesan<br>- Mousse au Chocolat mit Fruchtsoße im Glas serviert   |                  |
| <b>Menü 4</b>      | - Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta und Spinat, dazu ein Dip  | € 17,50 / Person |
| <b>Vegetarisch</b> | - Taboulé-Salat mit frischer Minze, Zitrone und Gurke im Glas<br>- Schwarzwälder-Kirsch im Glas   |                  |
| <b>Kids Menü</b>   | - Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse<br>- Möhrensalat<br>- Vanillepudding mit Schokosoße  | € 12,50 / Person |

**Bitte beachten:** Es stehen max. 2 Menüs für eine Bestellung/pro Veranstaltung zur Auswahl. Die Verpflegung wird direkt im Hochseilgarten serviert. Bei größeren Gruppen ab 28 Personen können wir überdachte, zusammenhängende Sitzplätze nicht garantieren. Bier, Wein und Soft-Drinks auf Anfrage. Für Gruppen ab 30 Personen erhöhen sich anteilig die Anlieferungsgebühren!



## GASTRONOMIE IN UNMITTELBARER UMGEBUNG

---

### BeachSide Hotel/Restaurant (ca. 3km)

Freuen Sie sich auf entspannte Momente bei regionalen und internationalen Leckereien. Besonders beliebt sind unsere Burger und hausgemachte Nudeln in verschiedenen Variationen. An sonnigen Tagen servieren wir Ihnen auch gerne leckere Speisen und Getränke unter freiem Himmel auf unserer Terrasse. In unserer Beach Bar am Strand bieten wir BBQ's, Pastagerichte und vieles mehr.



**Beach Side**  
Berliner Str. 71 - 73  
24340 Eckernförde  
Tel.: 04351-66664-0, [info@beachside.de](mailto:info@beachside.de)

### Restaurant „Am Kamin“ (ca. 200m)

Wir sind ein gemütliches und rustikales Steakhaus mit Balkanküche direkt an der B76 am Südstrand. Ob Firmenfeiern, Geburtstagen, Hochzeiten und sonstigen Veranstaltung, bei uns ist alles möglich bis zu 110 Personen.



**Restaurant und Steak-Haus »Am Kamin«**  
Am Bahnhof 2  
24340 Altenhof / Eckernförde  
Tel.: 04351-44469, [info@am-kamin.de](mailto:info@am-kamin.de)

### Restaurant „Treibgut im Kiekut“ (direkt am Meer, ca.400m)

Unser Restaurant mit 45 Plätzen besticht durch eine helle Leichtigkeit. Der maritim gestaltete Gasträum schafft eine frisch-freundliche Atmosphäre und verbindet das Traditionelle wunderbar mit der Moderne. Die vielen, gemütlichen Sitzecken und der schöne Blick auf die Eckernförder Bucht sind perfekt um sich einfach mal "treiben zu lassen".



**Restaurant Treibgut**  
Kiekut 1  
24340 Altenhof  
Tel.: 04351-8895613, [info@restaurant-treibgut.de](mailto:info@restaurant-treibgut.de)