

Preisliste Catering 2026

„Komm, wir grillen“ vom Schwenkgrill

- Metzger-Bratwurst
- Marinierte Metzger-Steaks
- Teriyaki-Hähnchen
- Gemüsepfanne
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Verschiedene Baguettes
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: EUR 19,50

„Alles Burger oder was?“

- Hamburger (Welsh Back)
- Cheese/Cheese-Bacon Burger
- Vegetarischer Burger
- Country Fries
- Mayonnaise & Ketchup
- Mousse au Chocolat

Alle Burger werden im Brioche-Bun mit hausgemachter Burgersoße, Salat, Gurke und Tomate serviert.

Preis pro Person: EUR 24,50

„The Holy Trinity BBQ“

- Pulled Pork
- Beef Brisket
- Spare-Ribs
- „Schmörkes“ (Drillinge)
- Kräutercreme
- Bunter Salat mit Dressing
- Coleslaw
- Verschiedene Baguettes
- Verschiedene Dips
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Panna Cotta mit Topping

Preis pro Person: EUR 32,-

„Edel & gesmokt“

- Antipasti
- Pastrami
- Tandoori-Hähnchenbrust
- Gesmokte ganze Lachsseiten
- Gesmokte Folienkartoffeln
- Kräutercreme
- Pilzpfanne
- Bunter Salat
- Verschiedene Baguettes
- Kräuterbutter
- Mousse au Chocolat
- Panna-Cotta mit Erdbeeren oder Salzkaramell

Preis pro Person: EUR 36,50

„Sau vom Spieß“

Der Geschmack ist legendär und wir sind dafür, weit über das Ammerland hinaus, bekannt.

Die Sau wird in unserem Haus über Buchenholz gegrillt und im Ganzen auf einem großen Blech geliefert.

Saftiges und zartes Fleisch gesellt sich zu einer wahnsinnig krossen Kruste.

Dieses einzigartige Erlebnis liefern wir mit

- Krautsalat
- Schmörkes (Pfannen-Drillinge)
- Schwarzbier- oder Pfeffersoße
- Verschiedene Baguettes
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Tzatziki
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: EUR 28,50

Bestellbar ab 50 Personen.

Alle Preise inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Lange Feier geplant? Zusätzlich buchbar: Die **Mitternachtssuppe nach Mama Semrau**. Sprechen Sie uns an.

Alle oben genannten Buffets & Menüs liefern wir ab 40 Personen. „Sau vom Spieß“ ab 50 Personen.

Unser Menü „Komm, wir grillen“ bereiten wir auf unserem Holzkohlegrill zu, bei allen anderen Vorschlägen stellen wir Ihnen unsere BBQ-Dampflok auf.

Auf- und Abbau berechnen wir pauschal EUR ab 150,-

Personal: EUR 48,- je Stunde.

Wenn Sie Änderungswünsche haben, sprechen Sie bitte mit uns.

Natürlich bekommen Sie von uns auf Wunsch Teller & Besteck geliefert.

Die Preise dafür sind:

Teller/Messer/Gabel je Set: EUR 1,50

Dessertschalen und Löffel je Set: EUR 1,-

Bei Bedarf bieten wir Pagodenzelte, Partymöbel und Getränke an.

Wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles auf Sie abgestimmtes Angebot.

Sau-saugut GbR

Angela Roesenberger

&

Arnt Roesenberger

Zum Kellerdamm 5

26169 Friesoythe

0160 / 90 60 17 73

info@sau-saugut.de

www.sau-saugut.de