

Getränkekarte Catering

Wir bieten Ihnen gekühlte Getränke in Glasflaschen.

Mineralwasser & stilles Wasser: 0,25 L 1,80 € / 1,00 L 3,90 €

Coca-Cola, Cola Light, Sprite, Fanta, Mezzo Mix & Lift
Apfelsaftschorle: 0,33 L 2,20 €

Krombacher Pils, Radler, alkoholfrei,
Radler alkoholfrei: 0,33 L 2,50 €

Erdinger Weizen & Erdinger alkoholfrei: 0,5 L für 3,50 €.

Außerdem bieten wir Ihnen Weine aus den Regionen unserer
anderen Waldkletterparks an:

- ▶ Spätburgunder Nikolaus N. – trocken
- ▶ Spätburgunder Nikolaus N. – halbtrocken
- ▶ Weißer Burgunder – trocken
- ▶ Classic Riesling – halbtrocken
- ▶ Ahr – Spätburgunder

für jeweils 15 € pro offener Flasche oder 0,2 L für 4,20 €.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Mitnahme von
selbstgebrachten Getränken gestatten können, wenn das
Catering vollständig über uns bezogen wird.



Alle Informationen finden Sie hier:

www.wald-abenteuer.de/grillpavillon

Wenn Sie sich für eines unserer Team-Events interessieren:

www.wald-abenteuer.de/eventprogramme

KONTAKT

Telefon: 0221 98 25 6000

Montags bis freitags von 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr.

Samstags von 09:00 bis 15:00 Uhr

E-Mail: info@wald-abenteuer.de



WALD ABENTEUER

Velbert-Langenberg

Catering und Firmenevents

DAS BAUMHAUS

Kletterbistro

www.wald-abenteuer.de



CATERING UND FIRMENEVENTS

Sie suchen einen besonderen Ort für ihre Party, eine Geburtstagsfeier, den Vereinsausflug, das Schulfest oder ihre Firmenveranstaltung? Dann haben wir hier die passenden Lösungen für Sie.

Mieten Sie unseren Grillpavillon, entweder in kompletter Eigenregie oder wir stellen Ihnen die Grillausrüstung zur Verfügung oder Sie buchen ein Catering und müssen sich um nichts mehr Sorgen machen:

BARBECUE 1

Vom Grill: ■ Rostbratwurst
■ Verschiedene marinierte Schweinenackensteaks
■ Verschieden marinierte Putensteaks

- › Brotkorb mit Kräuterbutter
- › Bunte Blattsalate mit Rohkost und weißer Balsamico Vinaigrette
- › Mediterraner Nudelsalat
- › Meersalzkartoffeln mit Knoblauch, Thymian und Kräuterquark
- › Ketchup, Senf, BBQ-Sauce

**Zum Preis
von 16,00 €
pro Person**



BARBECUE 2

Vom Grill: ■ Rostbratwurst
■ Verschiedene marinierte Schweinenackensteaks
■ Verschieden marinierte Putensteaks
■ Grillfackeln

- › Brotkorb mit Kräuterbutter und mit diversen Dips
- › Bunte Blattsalate mit Rohkost und weißer Balsamico Vinaigrette
- › Tomato-Mozzarella
- › Anti-Pasti (Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen, Zwiebeln)
- › Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- › Rote-Beetesalat mit Linsen, Datteln und roten Zwiebeln
- › Meersalzkartoffeln mit Knoblauch, Thymian und Kräuterquark
- › Ketchup, Senf, BBQ-Sauce, Aioli

**Zum Preis
von 23,00 €
pro Person**

BARBECUE 3

Vom Grill: ■ Rostbratwurst
■ Verschiedene marinierte Schweinenackensteaks
■ Verschieden marinierte Putensteaks
■ Grillfackeln
■ Gegrilltes Roastbeef
■ Garnelenspieße

- › Brotkorb mit Kräuterbutter und mit diversen Dips
- › Bunte Blattsalate mit Rohkost und weißer Balsamico Vinaigrette
- › Tomato-Mozzarella
- › Anti-Pasti (Zucchini, Paprika, Champignons, Auberginen, Zwiebeln)
- › Crêpes gefüllt mit Blattspinat und Lachswürfeln
- › Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- › Avocadosalat mit Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und Parmesan
- › Meersalzkartoffeln mit Knoblauch, Thymian und Kräuterquark
- › Ketchup, Senf, BBQ-Sauce, Mojo Rojo (kanarische Paprikasauce), Aioli

**Zum Preis
von 38,00 €
pro Person**

**Auf ihre vegetarischen
Wünsche gehen wir
gerne ein!**

