



Feuerküche – *Ihr natürlicher Genuss – für uns ein Muss*

"Ohne Mampf kein Kampf..."

Hier nutzen wir die vorhandenen Flammen um gemeinsam mit den TN etwas zum Verspeisen zu zubereiten. Die angebotenen Gerichte sind (wenn nicht explizit bestellt) ohne Schweinebestandteile – so dass auch Teilnehmer*innen denen diese Tierart zum Verzehr nicht gestattet ist daran teilnehmen können.

Sollte die Buchung ohne "Am Anfang war das Feuer..." erfolgen, müssen wir zunächst Feuer entzünden und ausreichend Glut erzeugen, dafür benötigen wir ca 60 min mehr und müssen einen Aufpreis berechnen.

In diesem Block stellen wir – auch aus Qualitätssicherungsgründen – die verwendeten Materialien sind erprobt und uns bekannt - sowohl die verwendeten Zutaten als auch Materialien zur Verfügung.

Allerdings nehmen wir diese auch direkt im Anschluss wieder mit – so dass bei weiterer Gestaltung dieses zu Berücksichtigen wäre.

Aufgrund der verschiedenen Planungsvarianten sowie den aktuell stark schwankenden Lebensmittelpreisen ist eine verbindliche Preisauskunft erst nach vorheriger Absprache möglich

"Feuerküche"

Es geht auch ohne Holzfeuer, unsere Feuerküche ist sowohl auf dem Lagerfeuer, auf Kohlen, als auch in großen Teilen auf Gasflammen möglich. Dafür stehen ein Feuertisch, sowie ein 2 Flammiger Gastisch als auch 1 Einzelbrenner mit Gas zur Verfügung. zudem werden viele Bereiche auch mit Buchenholzkohle erhitzt.

Zum Kochen stehen diverse Pfannen, Döpfe, Roste sowie Geschirr und Besteck usw. - kurzum alles Nötige zur Verfügung. Nachweis gem. § 43 ABS 5 Infektionsschutzgesetz vorhanden

ACHTUNG KEIN CATERING – Mitarbeit der TN erforderlich

Menuevorschlag:

- Buchweizenpfannkuchen mit süßem Topping
- Trapperbrot, auch Indianerbrot (Brotvariante der indigenen Ureinwohner Amerikas) genannt
- Jägerdopf vom Huhn / Pute oder Schwein
- süßer Nachtisch
zb. Ananas vom Spieß
oder Bananen im Feuer gegart
(geschlossene Gruppen-Entscheidung für eine Nachtisch - Variante erforderlich)

Mögliche Speisen:

- verschiedene Brotvarianten, oder auch Zupfbrotvarianten, oder Käse-Zwiebel Brot mit oder ohne Speck
- Kohldopf
- Rouladendopf
- Gyrosvariationen
- Flammhachs
- Ente am Strick oder an der Kette
- Steaks Caveman Style
- Picanha - brasilianischer Rindfleischspieß
- Schichtfleischvariationen (Huhn, Rind, Schwein, Kassler usw.)
- Pulled Beef
- CowboyKaffee
- Cowboypudding mit WhiskeySauce
- Zimtschnecken
- Lagerfeuerpopcorn
- u.v.m.

vegetarisch / Vegan nur auf Anfrage und nur für geschlossene Gruppe - d.h. dann für alle!!!

Hier jedoch bitte beachten, dass sowohl aufgrund der benötigten Lebensmittel als auch der Zubereitungszeit evtl. Zeitanpassungen erforderlich sein könnten. Manches wird dann nach Bestellung extra durch Firmen – Zerlegungsbetriebe usw. unseres Vertrauens für uns hergestellt.

Daher bitte Zeitablauf beachten, denn erst Angebot einholen, dann bestätigen und erst danach beginnt der Zeitvorlauf für die jeweilige Beschaffung der Lebensmittel.

Achtung bei Erwachsenengruppen – während der Veranstaltung ist der Genuss hochprozentiger Getränke oder alkoholierter Zustand der Teilnehmenden aus sicherheitsrelevanten Gründen nicht gestattet – wir behalten uns vor entsprechende Teilnehmer*innen der Veranstaltung zu verweisen!!!