

WILDSCHWEIN - am Spieß -

TRADITION · HANDWERK · GENUSS

Die Vor- und Zubereitung des gegrillten Wildschweins basiert auf einem erprobten und überlieferten Familienrezept, welches bislang alle Gäste und Besucher überzeugt hat.

Das Grillgut wird nicht vorgekocht oder in Folie gepackt, sondern unter Einstreichen einer speziellen Würzmischung 4-5 Stunden direkt über dem Grill gegart.

Das Schwein wird in Portionen direkt vom Grill geschnitten.



SAUERKRAUT



VERSCHIEDENE
BROTSPORTEN



SENF



TSAZIKI



1 WILDSCHWEIN (AB 32 KG)

ausreichend für bis zu 20 Pers.

22,50 €/KG | = 720,00 €*

*Im Preis enthalten sind alle Vor- und Nachbereitungen, sowie Grillmeister, Grill und Verbrauchsmaterial.

GRUNDLAGE FÜR DIE BERECHNUNG:

Gewichtsangabe im Wildursprungsschein* /**

* Gewichtsangabe inkl. Schwarte, Kopf und Knochen

**Das Gewicht kann abweichen, da es erst nach Abschuss festzustellen ist!

— PERFEKT FÜR FEIERN, VEREINSEVENTS, BETRIEBSFESTE UND BESONDERE ANLÄSSE! —



4-5 STUNDEN
DIREKT ÜBER
DEM GRILL



HAUSREZEPT &
SPEZIELLE
WÜRZMISCHUNG



ERFAHRENER
GRILLMEISTER



BIS ZU 20
PERSONEN