

## Veranstaltungsort:

TEAM Ruhlmühle  
Ruhlmühle 76  
02979 Spreetal/OT Neustadt

Google-Koordinaten:  
+51°28'30.62",  
+14°28'24.37"



## **Wildschwein am Spieß mit Sauerkraut, verschiedenen Brotsorten, Senf - und Tsatsiki**

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.

### Grundlage für die Berechnung:

Gewichtsangabe im Wildursprungsschein\* /\*\*

(\*Gewichtsangabe inkl. Schwarte, Kopf und Knochen)

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

**1 Wildschwein (ab 32 kg) ausreichend für bis zu 20 Pers. 19,50 €/kg**  
**624,00 €\***

\*(Im Preis enthalten sind alle Vor- und Nachbereitungen, sowie Grillmeister, Grill und Verbrauchsmaterial)

**Sie können dazu bestellen:**



1 Kartoffelsalat nach hauseigener Kost (Schüssel 4,0l)	29,00 €
1 Nudelsalat nach hauseigener Kost (Schüssel 4,0l)	23,00 €
1 Gurkensalat nach hauseigener Kost (Schüssel 4,0l)	21,00 €
1 großer Teller Kräuterbutter	11,00 €

Es würde mich freuen, wenn unser Angebot Ihren Vorstellungen entspricht und zu gegebenem Anlass zum Tragen kommt.

Dieses Angebot ist für Sie reserviert. Wir bitten wegen der Terminnähe um eine baldige Nachricht nach dem Bekanntwerden Ihrer Entscheidung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte unter Telefon 035727 – 57705 an uns.

Bis dahin verbleibe ich  
mit freundlichen Grüßen

Frank Krautz  
**Team Ruhlmühle**

## Verwaltungsadresse:

Team Ruhlmühle  
Inhaber Frank Krautz  
Döschko Nr. 1  
02979 Spreetal/OT Neustadt

**Tel:** 035727-57705  
**Fax:** 035727-57706  
**Email:** [info@bootstouren-ruhlmuehle.de](mailto:info@bootstouren-ruhlmuehle.de)  
**Web:** [www.bootstouren-ruhlmuehle.de](http://www.bootstouren-ruhlmuehle.de)