

Die Grillkota

Dein privates BBQ-ERLEBNIS

IM SCHWARZWALD



Erlebe unvergessliche Momente in unserer urigen Grillkota –
zum Selbergrillen!

Ob im knisternden Winter oder an lauen Sommerabenden –
hier wird jedes Essen zu einem besonderen Erlebnis.
Spüre die wohlige Wärme des Feuers, genieße den Duft von
frisch Gegrilltem und verbringe gesellige Stunden mit
Familie, Freunden oder Kollegen.

Inmitten der Natur wartet dein ganz persönliches BBQ-
Abenteuer – gemütlich, herzlich und einfach unvergesslich.

Grille dein Lieblingsessen selbst und genieße das Gefühl,
gemeinsam etwas Echtes zu schaffen –
mit Spaß, Genuss und jeder Menge guter Laune!

Unsere Grillkota bietet Platz für bis zu 10 Personen und ist
damit ideal für kleine Feiern, Teamabende, Geburtstage oder
gemütliche Runden im Freundes- und Familienkreis.

GEMÜTLICH. RUSTIKAL.
UNVERGESSLICH.

Die Grillkota



Gestalte dein eigenes BBQ-Erlebnis

—
individuell & flexibel.

**BASIS-MIETE GRILLKOTA (4 STD.) 129 €*
NUTZUNG DER GRILLKOTA INKL. GRILL, HOLZKOHLE, REINIGUNG**

**TAGESMIETE GRILLKOTA 249€
AUF ANFRAGE***

NUTZUNG DER GRILLKOTA INKL. GRILL, HOLZKOHLE, REINIGUNG

DAS MITBRINGEN VON EIGENEN SPEISEN UND GRÄNKEN IST
NICHT GESTATTET.

FRAGEN, WÜNSCHE, ANREGUNGEN? BITTE KONTAKTIERE UNS,
WIR BERATEN DICH GERNE!

Hofgut Neckarburg - 2R Events
Robert Döring & Ralf Roming GbR
Neckarburg 1
78628 Rottweil

Telefon: +49 174 1992429 oder +49 176 30424685

E-Mail: info@2r-events.de

*Die Mietgebühr wird direkt bei der Buchung fällig.

Sollte sich etwas ändern und du den Termin nicht wahrnehmen kannst, solltest du deine Buchung bis spätestens 14 Tage vor dem Termin stornieren, damit keine Kosten entstehen. Bei Absagen (unter 14 Tagen) behalten wir die Buchungsgebühr als Ausfallentschädigung ein.

Die Grillkota



Gestalte dein eigenes BBQ-Erlebnis – individuell & flexibel.

GRUNDAUSSTATTUNG P.P.

17,90 €

Aperitif (auch alkoholfrei) vorweg, Ofenkartoffel mit Sourcream, kleiner Blattsalat mit Rohkoststreifen, unser Hausbrot, verschieden Hausgemachte Dips und Kräuterbutter. Ketchup, Majo, Senf gibt es immer dazu!

FLEISCH- & FISCH GRILLSPEZIALITÄTEN

RINDERSTEAK

ca. 160 -170g Rumpsteak natur

8,90 €

HÄHNCHENSPIESS

ca. 150g mit Paprika & Zwiebeln

6,50 €

SCHWEINENACKENSTEAK

ca. 160g Kräuter- oder Paprikamarinade

5,50 €

PUTENSTEAK

ca. 160g Kräuter- oder Paprikamarinade

6,50 €

GROBE FRISCHE BRATWURST

hausgemachte frische Bratwurst

3,80 €

ROTE GRILLWURST

Feine Grillwurst

3,00 €

GARNELEN SPIESS

asiatisch pikant eingelegt

4,00 €

LACHSFILET

150g Lachsfilet gewürzt

9,50 €

alle Preise p.P. inkl. MwSt.

Alle Fleisch, Fisch und vegetarische Grillspezialitäten werden vom Gast selbst zubereitet

Die Grillkota



VEGETARISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN:

GRILLKÄSE Natur, Kräuter oder Chili	4,50 €
GRILLGEMÜSE IM ALUSÄCKCHEN Zucchini, Champignons, Zwiebel, Paprika, Mais mit mediterranen Gewürzen	6,00 €
KNOBLAUCH CHAMPINGNONS mit Sourcream	6,00 €
FETAKÄSE IM ALUSÄCKCHEN mit Tomate, Knoblauch und mediterranen Gewürzen	8,00 €

BEILAGEN:

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT nach schwäbischer Art	4,90 €
FOLIENKARTOFFEL mit Kräuter-Sour-Cream	5,50 €
GEMISCHTER SALAT knackige Blattsalate mit Rohkoststreifen, Preiselbeerdressing oder Joghurtdressing	5,50 €
COLESLAW/FARMERSALAT Hausgemachter Krautsalat	4,50 €
MAISKOLBEN mit Kräuterbutter	3,50 €

SAUCEN:

KRÄUTERBUTTER	2,80 €
CHILIBUTTER	2,80 €
SOURCREAM	2,80 €
BBQ SAUCE	2,80 €
WHISKY BBQ SAUCE	4,90 €
alle Saucen sind Hausgemacht	

alle Preise p.P. inkl. MwSt.

Alle Fleisch, Fisch und vegetarische Grillspezialitäten werden
vom Gast selbst zubereitet

Die Grillkota



SPEZIAL GRILLSPEZIALITÄTEN

TOMAHAWK STEAK

89,90 €

ca. 1 - 1,2 Kg am Knochen zum selber grillen. Für 3-4 Personen

FLAMMLACHS AUF DEM RÄUCHERBRETT

49,50 €

1kg Lachs gewürzt auf einem Räucherbrett. Für 4-5 Personen

Damit wir alles perfekt vorbereiten können, benötigen wir deine Menüauswahl spätestens 7 Tage vor dem gebuchten Termin. So stellen wir sicher, dass alle Zutaten frisch verfügbar sind und dein BBQ-Event-Menü genau nach Wunsch umgesetzt werden kann.