

TRENDS 7R IST DIE ADRESSE FÜR ALLE,  
DIE AUF DER SUCHE NACH EINZIGARTIGEN  
EVENTS SIND, DIE POSITIV BEGEISTERN.

UNSERE LÖSUNGEN SIND  
AUSSERGEWÖHNLICH, VON  
HAND GEMACHT, INDIVIDUELL UND  
PERFEKT.

Ihr Ansprechpartner:  
Reiner Kraus

Anschrift: Ulmer Str. 130, 73431 Aalen  
Kontakt: 07361 96 17 61  
[beratung@trends7r.de](mailto:beratung@trends7r.de)

## Preisliste für Verpflegung im AdventureSteinbruch

(Für Zwischendurch oder nach Veranstaltung mit einer max. Dauer von 1 Stunde. Gültig ab 01.01.2024)

(1) Kaffee, Kuchen, Snacks (Auch für kleine Gruppen)

Süße oder herzhaft Stücke, Belegte Brötchen (Wurst und/oder Käse) oder Butterbrezeln oder Blechkuchen (Quark, Apfel, Kirsche, etc.) & Kaffee. Stellen Sie sich Ihre individuelle Auswahl zusammen und teilen Sie uns Ihre gewünschten Stückzahlen mit.

Je Stück 3,80 €

(3) Picknick, Wurstsalate (Aus Lyoner/Ab 20 Portionen)

Lecker Schwäbisch, frisch: mit Käse/Gurke, Käse/Paprika, Zwiebeln/Gurke oder Schwarzer Wurt/Zwiebeln (ca. 350g pro Port.), verschiedene Brotsorten/Brötchen.

Pro Portion 12,90 €

(4) Picknick, Wurst- und Käseplatte (Kalte Platte/Ab 20 Portionen)

Lecker Schwäbisch, frisch vom regionalen Erzeuger: Wurst- und Schinkenauswahl (ca. 200g Wurst pro Port.). Verschiedene Käsesorten (ca. 200g Käse pro Port.), vegetarische/vegane Brotaufstriche und mit Gemüse/Gemügesticks garniert.

Pro Portion 20,90 €

(5) Hausgemachte Maultaschen (Ab 20 Portionen)

Varianten: mit Zwiebelschmelze, Ei und Zwiebeln oder Rieslingsauce.

Pro Portion 14,20 €

(6) Salate (Hausmacher Salate)

z. B. Kartoffelsalat, Grüner Salat (Essig-Öl-Dressing), Nudelsalat, Gurkensalat

Pro Portion 6,95 €

Alle Produkte sind von regionalen Anbietern und werden frisch zubereitet. Die Kosten beinhalten den Buffetaufbau, Geräte zur Warmhaltung, Porzellan-Geschirr, Besteck und Servietten. Sitzgelegenheiten auf Festzeltgarnituren. In der Saisonzeit bieten Ihnen Sternzelte Wetterschutz.

## Grillspezialitäten

Frische, regionale Ware stilecht von unserem Grillmeister für Sie zubereitet.

(10) Grillspezialitäten

- Bratwürste vom Wildschwein mit Preiselbeeren und Dost aus eigener Herstellung
- Kleine Steaks von der Demeter-Pute vom Brunnenhof und vom Bio-Schwein von der BESH
  - Gebratener Ziger (Kuhmolkekäse) und Spargel als Vegetarische Variante
    - Rosmarin Kartoffeln
    - Selbstgebackenes Dinkelbrot
      - Grillsaucen
- Blattsalate mit Balsamicodressing, Karottensalat, Kartoffelsalat, griechischer Salat

Pro Person 36,00 € (Ab 20 Personen)

Alle aufgeführten Preise verstehen sich zzgl. MwSt. Selbstverständlich sind auch Kombinationen der o. g. Varianten möglich. Zusätzliche Wünsche (wie z. B. Rindfleisch) werden gegen Aufpreis gerne berücksichtigt.

Genießen Sie regionale Spezialitäten in entspannter Atmosphäre im AdventureSteinbruch (max. Dauer 1 Stunde) nach einem spannenden Event. Alle Produkte werden frisch zubereitet und je nach Gruppengröße von 1-2 Köchen angerichtet. Die Kosten beinhalten den Buffetaufbau, Porzellan-Geschirr, Besteck und Servietten. Sitzgelegenheiten auf Festzeltgarnituren. In der Saisonzeit bieten Ihnen Sternzelte Wetterschutz.