



Lecker, schnell und gut gepflegt – unsere Angebote für Bus- und Gruppenreisen

Im rustikalen Werkstattwagen, auf der Terrasse oder auch im Freien möglich.
Alle Suppen und auch unser Kartoffelsalat sind hausgemacht.

**Bitte wählen Sie aus und entscheiden sich für max. zwei Gerichte auf dieser Seite.
Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl spätestens eine Woche vor dem Anreiseternin mit.
Ohne Vorbestellung steht Ihrer Gruppe das jeweilige Tagesangebot zur Verfügung.**

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich. Bitte teilen Sie uns mit, wenn wir vegetarische Wünsche oder Unverträglichkeiten in der Gruppe berücksichtigen sollen.

Wenn´s schnell gehen soll – leckere Suppen, garantiert hausgemacht!

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Soljanka mit Brot | 3,50 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lausitzer Kartoffelsuppe (auch veget. mgl.) / mit Bockwurst | 3,50 Euro/ 4,50 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Deftige Erbsensuppe / mit Bockwurst | 3,50 Euro/ 4,50 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gemüseintopf der Saison (auch veget. mgl.) | 4,50 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Gulaschsuppe mit Brot | 4,50 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Deftiger Kessलगulasch mit Brot | 4,50 Euro |

Kaffee und Kuchen zur „Schwarzen Stunde“

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Kaffeegedeck – Kaffee und ein Stück frischer Blechkuchen vom regionalen Bäcker | 4,50 Euro |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|

Wenn´s keine Suppe sein soll!

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bockwurst mit Brot | 2,00 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bratwurst mit Brot / mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 2,50/ 5,00 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bulette (Frikadelle) mit Brot / mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 2,50/ 5,00 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Nudelteller – Makkaroni mit Wurst und Tomatensoße | 4,00 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Frischer saisonaler Salatteller mit Dressing und Brot | 4,00 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Rohkostgemüse | 7,00 Euro |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Schnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln
(als Menü mit Vorsuppe und Dessert) | 8,50 Euro
(12,50 Euro) |

Nur in der Spargelsaison – frischer Spargel direkt aus der Nachbarschaft

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Schnitzel mit frischen Sallgaster Spargel und Petersilienkartoffeln
(als Menü mit Vorsuppe und Dessert) | 12,50 Euro
(16,50 Euro) |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|



Launig, gesellig und rustikal - unsere Specials für Firmen-, Vereins- und Gruppenausflüge

Rustikal und Open – Air oder auf der Terrasse des Werkstattwagens bewirten wir Sie ganz nach Absprache. Auch Buchung und Aufbau eines Festzeltes sind möglich, ebenso Winterevents mit Glühwein und Lagerfeuer.

Wir bitten darum, die nachstehenden Specials ausreichend vorher bei uns anzufragen, damit wir Ihre Wünsche und Ideen berücksichtigen und entsprechend disponieren können. Ihre Buchung muss uns bis spätestens eine Woche vor dem Anreiseternin vorliegen. Ansonsten können wir nicht die Verfügbarkeit aller Angebote zusichern.

- F60 – Barbecue, Grillabend oder Grillnachmittag -** **19,50 Euro p. P.**
sehr gesellig, im Freien, im Zelt oder auf der Terrasse, leckere Bratwurst, selbst eingelegte Schweinenackensteaks in verschiedenen Marinaden, Geflügelsteaks, Grillgemüse o. a. vegetarische Grillstücke, hausgemachter Kartoffelsalat (bei großer Hitze Nudelsalat), verschiedene Brotsorten und leckere frische Salate. Grillstücke gibt's direkt vom Holzkohlegrill – alles andere am Salatbüffet, Ergänzungen und Upgrades gerne nach Absprache.
- Kesselgulasch am offenen Feuer (ab 30 Pers.) -** **8,50 Euro p. P.**
eine „ordentliche“ große Portion zum Sattwerden - direkt aus dem großen Kessel, deftig und würzig, mit frischem Weißbrot und zwei frischen Salaten

Saisonspecial Schlachtfest - nur von November bis Februar buchbar

- „Schlachtfest“ im Werkstattwagen (ab 20 Pers.)** **12,50 Euro p. P.**
Schlachteplatte vom Steigerstubenkoch mit herzhaften, kalten & warmen regionalen Spezialitäten, Wurstbrühe, Wellfleisch mit Sauerkraut, Grützwurst, Hackepeter, Blutwurst, Leberwurst und Brot. Was Sie nicht essen können, wird selbstverständlich mitgenommen – also Büchse und Gläser mitbringen!

Unser Getränkeangebot umfasst verschiedene Biere, Mineralwässer, gängige Softdrinks, Säfte aus Bad Liebenwerda, eine kleine Auswahl guter Weine (mindestens QbA) und Spirituosen. Getränke stellen wir nach Ihren Vorstellungen und berechnen i. d. R. nach tatsächlichem Verzehr. Getränkepauschalen sind nach Absprache auch möglich.

Für Weihnachtsfeiern legen wir im Herbst eine Karte mit regionalen Weihnachtsmenues auf, z. B. Gans oder Ente mit Rotkohl und Klößen, Weihnachtsbraten vom einheimischen Wild oder auch Glühweinparty am Lagerfeuer. Erkundigen Sie sich nach den Weihnachtsspecials ab September auch unter www.f60.de.



Etwas festlicher - für den besonderen Anlass – ein Büffet im Werkstattwagen

Das Büffet oder andere Specials in unserem Werkstattwagen sind in der Hauptsaison wegen unseres Tagesbesuches nur auf Anfrage buchbar, von November bis Februar ohne Einschränkung.

Büffet „Herzhaftes aus der Tagebaukantine“

22,50 Euro p. P.

- ☑ Schnitzel, Hackfleischbällchen und eine würzige Fleischpfanne (Zwiebelfleisch/ Feuerfleisch/ Rahmgeschnetzeltes/ Hühnerfrikassee o. a.)
 - ☑ Herzhafte Suppe nach Hausfrauenrezept (Klare Suppe mit Nudeln, Frühlingssuppe oder Gemüsesuppen mit Rind oder Geflügel)
 - ☑ Waldpilze aus der Region, warmes Gemüse und Salate der Saison (Mischgemüse/ Kaisergemüse/ Spargel, verschiedene Rohkostsalate/ Bohnensalat o. ä.)
 - ☑ Kartoffelsalat a la Steigerstube/ Nudel- oder Reissalat
 - ☑ Röstkartoffeln, frisches Brot/ Baguette o. a. nach Absprache
 - ☑ Frischer Blechkuchen oder andere Süßspeisen als Dessert
stilvoll angerichtet in der Steigerstube oder auf der Terrasse
- Ergänzung – Käseplatte mit 3 – 4 hochwertigen, ausgewählten Hartkäsespezialitäten **+ 1,00 Euro p. P.**
- Ergänzung - Fischplatte mit Häppchen von hochwertigen Fischen in verschiedenen Marinaden **+ 1,00 Euro p. P.**

Saisonale oder individuelle Specials, besondere Themenbüffets

Gerne bereiten wir auch ein Themen - Büffet oder ein launiges, geselliges Essen ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Möglich sind zum Beispiel:

☑ knusprige Pute als ganzes Tier

☑ knuspriges Spanferkel

☑ „Spargel satt“

☑ „Haxenabend“

☑ Weihnachten im Werkstattwagen

Sprechen Sie Ihre Vorstellungen einfach ausreichend vorher mit uns ab.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!