



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 hausgemachte Suppen

Soljanka mit Brot	4,00 Euro
Lausitzer Kartoffelsuppe (auch veget. mgl.) / mit Bockwurst	3,50 Euro/ 5,00 Euro
Deftige Erbsensuppe / mit Bockwurst	3,50 Euro/ 5,00 Euro
Herzhafte Linsensuppe / mit Bockwurst	3,50 Euro/ 5,00 Euro

Kaffee und Kuchen zur „Schwarzen Stunde“

Kaffeegedeck – Kaffee und ein Stück frischer Blechkuchen vom regionalen Bäcker	4,50 Euro
--	-----------

Wenn´s keine Suppe sein soll

Bockwurst mit Brot	2,00 Euro
Bratwurst mit Brot / mit hausgemachtem Kartoffelsalat	2,50/ 5,00 Euro
Boulette (Frikadelle) mit Brot / mit hausgemachtem Kartoffelsalat	3,50/ 6,00 Euro
Nudelteller – Makkaroni mit Wurst und Tomatensoße	4,50 Euro
V Nudelteller – Makkaroni mit vegetarischer „Bolognese“	4,50 Euro
Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel	7,50 Euro
Rindergulasch mit Gemüserais	7,50 Euro
Zarter Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	7,50 Euro
Zarter Schweinsbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln	7,50 Euro
V Ofenkartoffel mit Kräuterrahm, frisch gebratenen Champignons, Salat	6,50 Euro
V Vegetarischer Rösti mit Gemüserais und Salatgarnitur	7,50 Euro

Nur in der Spargelsaison – frischer Spargel direkt aus der Nachbarschaft

Schnitzel mit frischem Sallgaster Spargel und Petersilienkartoffeln (als Menü mit Vorsuppe und Dessert)	14,50 Euro (17,50 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 Salatbuffet, 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.

F60 - Büffet „Herzhaftes aus der Lausitz mit ein wenig Italien“

22,50 Euro p. P.

Saisonale und regionale Suppe (z. B. Kürbiscremesuppe mit Croutons, Spargelsüppchen, Gemüsesüppchen mit Nudeln und Huhn o. a.),

Kronenbraten vom Schwein mit pikanter Reisfüllung, Sellerie, Cranberries und Aprikose, zartes Hähnchen im Speckmantel, Hackfleischbällchen in Sahnesauce,

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterrahm, Champignonpfanne aus frischen Champignons, Pasta mit Paprika und Kirschtomaten, Gemischter Salat mit Mozzarellakugeln, Apfel – Möhrensalat, frischer Brotkorb vom regionalen Bäcker, Butter

Panna Cotta mit Himbeersauce

→ Ergänzung – Käseplatte mit 3 – 4 hochwertigen, ausgewählten Hartkäsespezialitäten

+ 2,00 Euro p. P.

→ Ergänzung - Fischplatte mit Häppchen von hochwertigen Fischen in verschiedenen Marinaden

+ 2,00 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!