



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

Diese Speisen können im rustikalen Werkstattwagen, auf der Terrasse oder auch im Freien angeboten werden.

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 – deftige Suppen nach regionaler Rezeptur

Soljanka mit Brot vom regionalen Bäcker	4,00 Euro
Lausitzer Kartoffelsuppe / mit Bockwurst	4,50 / 7,30 Euro
Deftige Erbsensuppe / mit Bockwurst	4,50 / 7,30 Euro
Herzhafter Linseneintopf / mit Bockwurst	4,50 / 7,30 Euro
Gulaschsuppe mit Brot	5,50 Euro
Kesselgulasch mit Brot	5,50 Euro

Kaffee und Kuchen zur „Schwarzen Stunde“

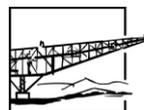
V Kaffeegedeck – Kaffee und ein Stück frischer Blechkuchen vom regionalen Bäcker	5,50 Euro
--	-----------

Wenn´s keine Suppe sein soll

Bockwurst aus dem Buchenrauch vom regionalen Fleischer mit Brot	2,80 Euro
Frikadelle (125 g) mit Brot	4,00 Euro
Nudelteller (Makkaroni) mit Wurst, Käse und Tomatensoße	4,50 Euro
V Nudelteller (Makkaroni) mit Tomatensoße	4,50 Euro
Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat* und Salatgarnitur	6,30 Euro
Frikadelle (125 g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat* und Salat	7,50 Euro
Schnitzel (150 g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat* und Salatgarnitur	8,00 Euro

* Bockwurst, Frikadelle und Schnitzel können preisneutral auch mit einem leichteren, bunten Nudelsalat (V) bestellt werden.

V Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Leinöl und Salat	6,50 Euro
V Vegetarischer Rösti/ Frikadelle mit Nudelsalat und Salatgarnitur	7,50 Euro



Launig, gesellig und rustikal oder festlich und exklusiv - unsere Specials für Firmen- und Familienfeste, 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.

F60 – Barbecue, Grillabend

26,50 Euro p. P.

sehr gesellig, in der Kantine im Werkstattwagen oder auf der Terrasse, leckere Bratwurst, Schweinenackensteaks in verschiedenen Marinaden, Geflügelröllchen oder -spieße, Grillgemüse o. a. vegetarische Grillstücke, hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat, Rosmarinkartoffeln, verschiedene Brotsorten und leckere frische Salate, verschiedene Dips und Saucen. Grillstücke gibt's direkt vom Holzkohlegrill – Beilagen am Salatbuffet, Ergänzungen und Upgrades gerne nach Absprache.

(bis max. 36 Pers. und nur außerhalb unserer Kernbesuchszeit buchbar)

Kesselgulasch am offenen Feuer

10,50 Euro p. P.

eine „ordentliche“ große Portion zum Sattwerden - direkt aus dem großen Kessel, deftig und würzig, mit frischem Weißbrot und zwei frischen Salaten

„Schlachtefest“ im Werkstattwagen

16,50 Euro p. P.

Schlachteplatte vom regionalen Fleischer 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!

(bis max. 36 Pers. und nur von Nov. – Feb. buchbar)

Grünkohlbuffet im Werkstattwagen

16,50 Euro p. P.

Deftiger, herzhafter Grünkohl mit Kassler, Knacker und anderen leckeren Würstchen vom regionalen Fleischer, Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, ein frischer Rohkostsalat. Für Vegetarier kann ein Teil des Grünkohl auch vegetarisch angesetzt oder Kräuterrahm zu den Kartoffeln gereicht werden.

(bis max. 36 Pers. und nur von Nov. – Feb. buchbar)



Saisonale Specials, Barbecues, Themenbüffets von befreundeten Gastronomen und Caterern aus der Region

Open Air, direkt unter der F60, im Biergartenstyle, am Lagerfeuer oder auch exklusiv mit Festzelt und hochwertiger Dekoration sind diese Angebote je nach Anlass buchbar. Wir planen und konzipieren das Büffet mit Ihnen und stellen es dann mit unseren langjährigen zuverlässigen Caterern dar.

Ebenso gerne arbeiten wir auch mit Caterern zusammen, die Sie selbst beauftragen.

Sie erhalten Ihr maßgeschneidertes Angebot nach einem ersten Gespräch mit uns und einer sorgfältigen Bedarfsermittlung. Nachstehend finden Sie einige originelle Beispiele.

Rustikal und regional

Spanferkel am Spieß, Pute am Spieß, Flammkuchens über dem Feuer mit abgestimmtem opulenten Beilagenbüffet

American Barbecue

Burger vom Rind, Pulled Pork aus dem Smoker, Spareribs, Pastrami, Chili con Carne, Hotdogs und typischem Beilagenbüffet

Lausitz trifft Mittelmeer

reichhaltiges, gemischtes Büffet mit regionalen Grillspezialitäten vom regionalen Fleischer, vegetarischen Grillstücken und bunten mediterranen Beilagen und Salaten

Rund um den Lausitzer Spargel

Spargelvariationen aus frischem Spargel vom Spargelhof aus Sallgast mit Petersilienkartoffeln und abgestimmten Beilagen

Zünftiges Oktoberfest

mit knusprigen Hax´n, Weißwurst, Händ´l, Brez´n, Kraut und Knödel, leckeren, deftigen Beilagen

u. a. m.

Unser Getränkeangebot umfasst Biere aus der Landskron Brauerei in Görlitz, Mineralwässer, gängige Softdrinks, Säfte aus Bad Liebenwerda, eine kleine Auswahl guter Weine (mind. QbA) und Spirituosen. Getränke stellen wir nach Ihren Vorstellungen und berechnen i. d. R. nach tatsächlichem Verzehr. Nach Absprache über Sortiment und Verweildauer sind auch Getränkepauschalen möglich.

Erkundigen Sie sich nach den Weihnachtsspecials ab September auch unter www.f60.de. Sprechen Sie Ihre Vorstellungen einfach ausreichend vorher mit uns ab.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!