

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/vegane (V) Wünsche oder Unverträglichkeiten berücksichtigen sollen.

Wenn´s schnell gehen soll – deftige Suppen nach regionaler Rezeptur

	Soljanka „Gundi“ mit Brot vom regionalen Bäcker	4,95 Euro
V	Lausitzer Kartoffelsuppe (vegan) / mit Bockwurst	4,95 / 7,95 Euro
	Deftige Erbsensuppe / mit Bockwurst	4,95 / 7,95 Euro
	Herzhafter Linseneintopf / mit Bockwurst	4,95 / 7,95 Euro
	Kesselgulasch mit Brot	7,50 Euro
V	Tomatensuppe mit Brot (vegan)	4,95 Euro

Zur „Schwarzen Stunde“

V	Herzhafter Begrüßungssnack – 3 halbe belegte Brötchen (Wurst, Käse, Aufstriche – auf Anfrage auch vegan)	7,50 Euro
V	Kaffeegedeck – Kaffee und ein Stück frischer Blechkuchen vom regionalen Bäcker	7,50 Euro

Wenn´s keine Suppe sein soll

	Bockwurst mit Brot	3,00 Euro
	Bratwurst vom regionalen Fleischer – frisch vom Grill mit Brot	3,50 Euro
	Frikadelle mit Brot	4,50 Euro
	Nudelteller (Makkaroni) mit Wurst, Käse und Tomatensoße	5,50 Euro
V	Nudelteller (Makkaroni) mit Tomatensoße	5,00 Euro
	Bockwurst mit Kartoffelsalat*	7,50 Euro
	Frikadelle mit Kartoffelsalat*	8,50 Euro
	Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat*	12,50 Euro

* preisneutral auch mit einem hausgemachten Nudelsalat (V) möglich.

V	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Leinöl und Salat	8,50 Euro
V	Vegetarische Frikadelle mit Nudelsalat	8,50 Euro



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

Open Air, auf der Terrasse des Werkstattwagens oder im Festzelt bewirten wir Sie ganz nach Absprache. Auch Buchung für Winterevents mit Glühwein und Lagerfeuer sind möglich.

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

F60 – Barbecue, Grillabend

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, verschiedene Brotsorten und leckere frische Salate, verschiedene Dips und Saucen. Ergänzungen, Änderungen und Upgrades gerne nach Absprache.

36,50 Euro p. P.

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

„Schlachtefest“ im Werkstattwagen

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!

24,50 Euro p. P.

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

Grünkohlbüffet im Werkstattwagen

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.

24,50 Euro p. P.

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

F60 „Kantinenbüffet“

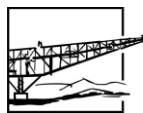
Schnitzel vom Schwein, Bulette/ veg. Bulette mit Kartoffelsalat, Nudelsalat (veg.) und Rohkostsalat, Senf, Ketchup

19,50 Euro p. P.

Was Süßes für den „kleinen Schmiermaxe“ - Lausitzer Hefepinse

leckere warme Hefepinse mit Apfelmus, Eis und Sahne, für Erwachsene auch mit Eierlikör

7,50 Euro p. P.



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.

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

Rustikal und regional – vom regionalen Fleischer

Spanferkel am Spieß oder Pute am Spieß, Flammlachs über dem Feuer, Rinderfilet zartrosa, Bratwürste vom regionalen Fleischer, 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 saisonaler Vorsuppe, Antipasti, regionalen traditionellen Spezialitäten, verschiedenen mediterranen Salaten, mediterranen Beilagen und Dessert

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), verschiedene Longdrinks 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!