

PREISLISTE

KOVAS BBQ CATERING



www.kovas-balkan.de

[@kovas_balkan](https://www.instagram.com/kovas_balkan) / [@kovas_burgers](https://www.instagram.com/kovas_burgers)

ÜBER UNS



ERFAHRUNG, DIE VERTRAUEN
SCHAFFT.



TEAM

Insgesamt über 50 geschulte Köche und/oder Kellner sorgen für einen reibungslosen Ablauf



ERFAHRUNG

Familienbetrieb in 2. Generation mit über 25 Jahren Erfahrung in Events und Gastronomie



LOCATIONS

2 Locations mitten in der Natur, mit Sportplätzen und reichlich Parkplätzen

“Wir durften hier diesen Sommer unsere Hochzeit feiern und das ganze Team hat uns einen unvergesslichen Tag beschert! [...]”

CARINA, SEPTEMBER 2023



WER WIR SIND

Seit fast 30 Jahren in Böblingen, 3 Jahren in Schönaich und ganz frisch in Sindelfingen. Unsere Spezialität liegt im Bereich Live BBQ für Hochzeiten, wobei wir kulinarische Traditionen von Balkan, Burgern und Tapas modern und innovativ interpretieren. Durch die Kombination unserer langjährigen Erfahrung und frischen Ideen schaffen wir unvergessliche kulinarische Erlebnisse für besondere Anlässe.

+ 25

Jahre Erfahrung

+ 500

Zufriedene Brautpaare

UNSERE STÄRKEN AUF EINEN BLICK

PERFEKT FÜR HOCHZEITEN UND GROßE FEIERN

Ob elegante Hochzeit oder runder Geburtstag – ein unvergessliches Fest lebt von gutem Essen und einem reibungslosen Ablauf. Wir bieten Ihnen ein hochwertiges Catering-Erlebnis, das individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt wird.

ERFAHRUNG, DIE VERTRAUEN SCHAFFT

Seit über 25 Jahren stehen wir für Qualität und reibungslose Abläufe. Mit über 100 Veranstaltungen und Caterings pro Jahr wissen wir genau, worauf es ankommt – ein zuverlässiger Partner für dein Fest!

ECHTE HOLZKOHLE – ECHTER GESCHMACK

Unser BBQ-Catering setzt auf echtes Live-Cooking. Alle Speisen werden frisch vor Ort auf Holzkohle zubereitet – keine fertigen Mahlzeiten, keine Kompromisse. Das sorgt nicht nur für besten Geschmack, sondern auch für eine besondere Atmosphäre, die Ihre Gäste begeistern wird.

TRANSPARENTE PREISE – KEINE VERSTECKTEN KOSTEN

Alle Kosten werden im Vorfeld klar und detailliert kommuniziert. Sie wissen genau, womit Sie rechnen können – ohne Überraschungen.

WARUM UNSER CATERING?

Ein großes Fest bedeutet Verantwortung – und wir wissen, worauf es ankommt. Mit unserer Erfahrung, unserem eingespielten Team und unserer hochwertigen Zubereitung garantieren wir, dass alles reibungslos läuft. Bei uns können Sie sich sicher fühlen – Ihr Event ist in besten Händen.

KAPAZITÄT FÜR BIS ZU 250 GÄSTE

Ob kleine Runde oder große Gesellschaft – unser Team hat die Erfahrung, um jedes Event professionell und zuverlässig zu betreuen. Dank unserer eingespielten Abläufe garantieren wir einen reibungslosen Service, unabhängig von der Gästeanzahl.

MAXIMALE FLEXIBILITÄT BEI DER MENÜWAHL

Jeder Gast kann sein Menü selbst aus unseren Vorschlägen zusammenstellen. So ist garantiert, dass jeder genau das bekommt, was er am liebsten isst. Sie entscheiden, welche Speisen angeboten werden, und wir sorgen für die perfekte Umsetzung.

KOMPLETTE AUSSTATTUNG AUF WUNSCH

Damit Sie sich um nichts kümmern müssen, bieten wir Ihnen optional Geschirr, Besteck und weitere Ausstattung an. Alles wird von uns mitgebracht und professionell bereitgestellt.

ABLAUF UND ORGANISATION

Anfrage via Whatsapp oder EMail

Sie nehmen Kontakt mit uns auf und teilen uns Ihre Wünsche mit.

- Mail: Buero@kovas.de
- Whatsapp: +49 176 64004005

Persönliche Beratung

- Ein erfahrener Berater setzt sich mit Ihnen in Verbindung und bespricht die Details.

Individuelle Planung

- In einem persönlichen Termin vor Ort gehen wir gemeinsam alle Anforderungen durch.

Location-Besichtigung

- Falls gewünscht, prüfen wir die Gegebenheiten vor Ort, um eine perfekte Umsetzung zu gewährleisten.

Das Fest kann beginnen

- Wir kümmern uns um alles, damit Sie den Tag entspannt genießen können.

FLEISCH & FISCH VOM GRILL

4x nach Wahl



- **Cevapcici**

Herzhaft gewürzte Hackröllchen vom Grill, außen knusprig, innen saftig.

- **Pollo Fino**

Zartes, entbeintes Hähnchenoberkeulenfleisch, saftig gegrillt und voller Aroma.

- **Argentinisches Roastbeef**

Saftig und perfekt gereift, direkt vor den Gästen aufgeschnitten.

- **Ganzer Lachs - am Stück**

Frisch und aromatisch, vor den Gästen filetiert – ein Genuss für alle, die feinen Fisch lieben.

- **Cheeseburger**

Saftiges Rindfleisch, geschmolzener Käse und hausgemachte Sauce in einem fluffigen Bun.

- **Doradenfilets**

Saftige Doradenfilets mit feinem Raucharoma, gegrillt auf den Punkt.

- **Verschiedene Wurstsorten**

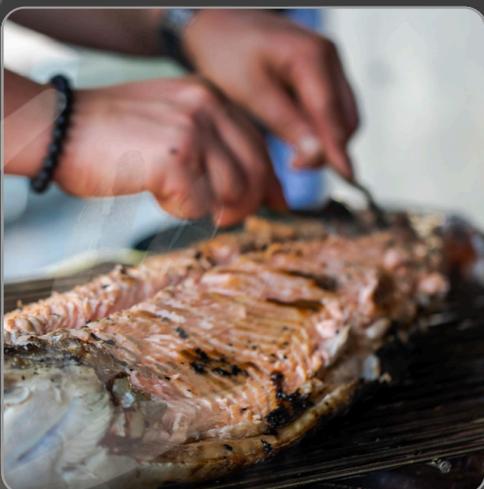
Herzhafte Brat- & Bockwürste, knackig gegrillt mit perfektem Röstaroma.

- **Spare Ribs**

Saftige, langsam gegarte Rippchen mit rauchiger BBQ-Glasur.

- **Garnelen in Kräutermarinade**

Zart gegrillte Garnelen, mariniert in aromatischem Knoblauch und frischer Petersilie.





KALTES BUFFET

GEMISCHTE SALATE

- **Hirtensalat mit Balkankäse**

Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebel, Feta, Oliven
- Aromatisch & Würzig

- **Coleslaw (Krautsalat)**

Weißkohl, Karotten, cremiges Dressing - Knackig & Cremig

- **Kartoffelsalat**

Kartoffeln, Zwiebeln, Senf, Brühe, Essig Öl Marinade
- Hausgemacht und Herzhaft

- **Rote Bete Apfelsalat**

Rote Bete, Apfel, Walnüsse, Essig Öl - Erdig & Fruchtig

- **Nudelsalat**

Pasta, Erbsen, Karotten, Mayo Dressing - Cremig & Herzhaft

- **Karottensalat**

Fein geriebene Karotten, Orangensaft, Essig, Öl - Fruchtig & Erfrischend

- **Caprese**

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Balsamico - Klassisch & Mediterran

- **Gemischte Blattsalate**

- **Tomaten**

- **Gurken**

- **Rote Zwiebeln**

- **Paprika**

- **Hauseigenes Agave- Senf Dressing**

- **Frisch gebackene Focaccia**

Rosmarin, Meersalz - Aromatisch & Fluffig

- **Frisch gebackenes Baguette**

SOSSEN

- **Ketchup**

- **Tzatziki**

- **Mayonnaise**

- **Ajvar**

- **BBQ Dip**

- **Chimichurri**



PREISE FÜR SPEISEN

(Preis inkl. MwSt.)

- **Erwachsener: 49.90**
- **Kind (6-12 Jahre): 29.90€**

LOGISTIK / ANLIEFERUNG

(Preis inkl. MwSt.)

- **Preis pro km: 2.20€**

Für die Anfahrt berechnen wir die tatsächlich gefahrenen Kilometer – Hin und zurück für jede Fahrt. Das umfasst:

- Besichtigung der Location,
- Anlieferung am Veranstaltungstag
- Abholung des Equipments am Folgetag

Beispiel:

Liegt die Location 10km entfernt, werden insgesamt 60 km berechnet (3 Fahrten à 20 km).





BESTECK

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Messer	0.90€
Gabel	0.90€
Löffel	0.90€
Kleine Löffel	0.90€
Kleine Gabel	0.90€

GLÄSER

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Wassergläser 0,2L	0.90€
Longdrinkgläser 0,33L	1.20€
Weingläser	1.20€
Sektgläser	1.20€
Biergläser	1.20€
Weizenbiergläser	1.20€



GESCHIRR

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Hauptgang Teller	1.50€
Kuchen / Salatteller	1.20€

GESCHIRR

Preis inkl. MwSt., Lieferung und Reinigung sind dabei. Eindecken nicht inbegriffen.

Tischdecke 130 x 130cm	6.50€
Tischdecke 220 x 130cm	11.00€
Stoffservietten 50 x 50cm (ungefaltet)	1.20€

BRUCH UND SCHWUND

Bei Gläsern, Besteck und Porzellan ist die Reinigung in den Kosten bereits enthalten. Das Equipment wird nach Richtwerten kalkuliert und berechnet. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Gläser bei Bruch zum Einkaufspreis berechnet werden. Dieser liegt zwischen 2,00€ und 3,00 €.

