

GRILL & BBQ

KLASSISCHES GRILLBUFFET 1

VOM GRILL

Rostbratwurst
Schweinenackensteak in Paprika-Marinade
Putenbrustfilet in Curry-Marinade
Mageres Schweinelachssteak in Knoblauch Marinade
Mini-Baked-Potatoe mit Sauercream
Gemüsespieße mit Zucchini, Aubergine, Paprika
Hauseigene Dips: Salsa-Dip, Cocktail-Dip,
Mango-Chili-Dip, Senf, Ketchup
Chefkoch´s Currysauc

SALATBUFFET

Klassischer Kartoffelsalat mit Fleischwurst
Vegetarischer Nudelsalat mit Erbsen
Frische gemischte Salatplatte mit Eisberg,
Tomate, Gurke, Paprika und Möhren
dazu Balsamico- und Joghurt-Dressing
Baguette- und Partybrötchensortiment
dazu Kräuterbutter + Aioli

DESSERT

Vanille Mousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 30 Personen, p.P. 17,90 €

Auf Wunsch bieten wir auch folgenden Service an:

Gas-Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Riesen Gusspfanne. Wir liefern gerne auch gekühlte Getränke, Bierwagen etc.

KLASSISCHES GRILLBUFFET 2

VOM GRILL

Frisches Lachsfilet in Folie gegart
Rostbratwurst, Chili Wurst, Käse-Griller
Schweinenackensteak mit Paprika Marinade
Scheinefiletmedaillons im Bacon Mantel
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Curry
Rumpsteak vom Rodeo-Rind a la minute mit Kräuterbutter
Champignonpfanne mit frischen Gartenkräutern aus der Pfanne
Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
hausgemachte Grill-Dips
Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter

SALATBUFFET

Nudelsalat mediterran mit Ruccola, Cherry-Tomaten und Pinienkernen
Das Trio vom Kartoffelsalat mit Artischocken, Fleischwurst, Radieschen
Geflügelsalat Bombay
Tomaten Brot-Salat
Brot-Brötchensortiment mit Kräuterbutter und Aioli, Knoblauch Butter

DESSERT

Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison

Ab 30 Personen, p.P. 29,90 €

Auf Wunsch bieten wir auch folgenden Service an:
Gas-Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Riesen Gusspfanne. Wir liefern gerne auch gekühlte Getränke, Bierwagen etc.

GRILLBUFFET EXKLUSIV

ZART GEBRATENES VOM GRILL

Medaillons vom Schweinefilet in Senfkruste
Rinderfiletmedaillons vom Argentinischen Rodeo-Rind
(nach Ihren Vorgaben á la minute gegrillt)
Neuseeland-Lammrücken mit Rosmarin und
Cherrytomaten foliert gegart
Riesengambas mit Röstgemüse aus der Pfanne
Sauce Bernaise
Pfefferrahmsauce
Hausgemachte Grilldips
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Paprika-Zucchini Gemüse aus der Pfanne
Champignons mit Zwiebeln in der Pfanne geschmort

SALATBUFFET

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum
Tomaten-Salat mit Croutons und Kapern
Apfel- Sellerie-Salat mit Pinienkernen
Italienischer Nudelsalat mit Zucchini, Aubergine, Paprika
Mediterraner Spargelsalat mit Cherry-Toamaten und Balsamico
Brot-Brötchensortiment mit Kräuterbutter und Aioli,

DESSERT IM GLAS PRÄSENTIERT

Obstsalat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Ab 30 Personen, p.P. 54,90 €

Auf Wunsch bieten wir auch folgenden Service an:
Gas-Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Riesen Gusspfanne. Wir liefern gerne auch gekühlte Getränke, Bierwagen etc.

GRILLBUFFET EXKLUSIV

GRILLBUFFET

Pulled-Pork im Kartoffelbrot mit Krautsalat und Honig Senf Dip
Hamburger aus reinem Rindfleisch in hausgemachtem Burgerbrot
wahlweise mit Käse und/oder Bacon
Rib-eye Steak vom Agnus Rind mit Kräuterbutter
Kartoffelwedges mit Kräuterdips
Baked Beans – Maiskolben

KALTES BUFFET

Cole-Slaw Salat
Chicken Wings
Cesar-Salad mit Speck und gebratenen Champignons

DESSERT

Schokoladen- Donuts
New York-Style Cheesecake

Ab 30 Personen, p.P. 26,90 €

VERMISSEN SIE ETWAS?

Falls Sie ihr Lieblings-Grillgut hier nicht gefunden haben, rufen Sie uns doch einfach an. Unser Catering Team geht gerne auf ihre individuellen Wünsche ein!

Auf Wunsch bieten wir auch folgenden Service an:
Gas-Grill, Grillmeister, Servicekräfte, Riesen Gusspfanne. Wir liefern gerne auch gekühlte Getränke, Bierwagen etc.