

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 Currysauce

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-Salat 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.