



# Grillbuffets



## Salate & Vorspeisen:

*Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Mayonnaisedressing  
Nudelsalat mit Feta, getrockneten Tomaten und Ruccola  
Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings  
Krautsalat  
Champignons in Kräutermarinade  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Gemischter Brotkorb  
Cocktailsauce, Kräuterbutter, Ketchup & Senf*

## Warmes vom Grill:

*Bratwürstchen  
Schweinenackensteaks in Paprikamarinade  
Putensteaks in Currymarinade  
Rinderhüftsteaks, natur*

## Dessert:

*"Tiramisu"  
Joghurtcrème mit Kiwis*

## Equipment:

*Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial*

**25,90 € pro Person (zzgl. MwSt)**

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung, Aufbau, Abbau und Abholung zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!  
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!  
Das Grillpersonal berechnen wir mit 25,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

## Salate & Vorspeisen:

*Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Fetakäse & Rucicola*

*Tomatensalat mit Zwiebeln & Thunfisch*

*"Vitello Tonnato" Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce*

*Buntes Antipasti Gemüse & Champignons in Kräutermarinade*

*Peperonis mit Frischkäsefüllung & Gemischte Oliven*

*Gemischter Brotkorb mit Aioli, Kräuterbutter, Ketchup & Senf*

## Warmes vom Grill:

*Lammkotelettes in Knoblauchmarinade*

*Lachsschiffchen mit Petersilienöl*

*Garnelenspieße mit Kirschtomate in Knoblauch-Honig-Marinade*

*Rinderhüftsteaks, natur*

*Gefüllte Zitronen mit Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto*

## Warme Beilagen vom Buffet:

*Rosmarinkartoffeln & Ratatouille*

## Dessert:

*"Panna Cotta" mit Himbeersauce aus dem Glas*

*"Mousse au Chocolat" aus dem Glas*

## Equipment:

*Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial!*

**27,90 € pro Person (zzgl. MwSt)**

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung, Aufbau, Abbau und Abholung zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!  
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!  
Das Grillpersonal berechnen wir mit 25,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

## Salate & Vorspeisen:

*Couscoussalat mit Kräutern, Mandeln, Rosinen, Paprika und Zwiebeln*

*Arabischer Linsensalat mit Tomaten, Gurke und Koriander*

*Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings*

*Champignons in Chilimarinade*

*Fladenbrot*

*Minzjoghurt, Knoblauchbutter, Ketchup & Senf*

## Warmes vom Grill:

*Rinderhackspieße*

*Putensteaks in Teriyakimarinade*

*Schweinekoteletts, natur*

## Warme Beilagen vom Buffet:

*Ofenkartoffeln*

*Buntes Gemüsecurry*

## Dessert:

*Vanillecrème mit Mangosauce aus dem Glas*

*Obstsalat mit Zimtsahne aus dem Glas*

## Equipment:

*Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial!*

**25,90 € pro Person (zzgl. MwSt)**

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung, Aufbau, Abbau und Abholung zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!  
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!*

*Das Grillpersonal berechnen wir mit 25,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

## Salate & Vorspeisen:

Büffelmozzarella mit geschmolzenen Kirschtomaten  
"Vitello Tonnato" Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce  
Buntes Antipasti Gemüse & Champignons in Kräutermarinade  
Melone mit Schinken  
Gemischte Oliven  
Gemischter Brotkorb mit Guacamole, Kräuterbutter, Ketchup & Senf

## Warmes vom Grill:

"Duroc" Schweinerückensteaks in Kräutermarinade  
"Dry Aged" Rinderrückensteak  
Garnelenspieße mit Kirschtomate in Knoblauch-Honig-Marinade  
Hähnchenbrustspieße mit Zwiebeln und Paprika  
Gefüllte Zitronen mit Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto

## Warme Beilagen vom Buffet:

Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

## Dessert:

"Panna Cotta" mit Himbeersauce aus dem Glas  
"Mousse au Chocolat" aus dem Glas

## Equipment:

Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial!

**32,90 € pro Person (zzgl. MwSt)**

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung, Aufbau, Abbau und Abholung zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!  
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!  
Das Grillpersonal berechnen wir mit 25,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

## Salate & Vorspeisen:

*Buntes Salatbuffet mit Blattsalaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Mais, Tomatenscheiben, eingelegte Gurken, Jalapenos, Röstzwiebeln  
Frenchdressing & Cocktaildressing  
Amerikanischer Coleslaw  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Gouda & Cheddar  
Gemischte Burgerbrötchen  
Aioli, Cocktailsauce, Burgersauce, BBQ-Sauce, Ketchup & Senf*

## Warmes vom Grill:

*Rindfleischpatties  
Putensteaks in Currymarinade  
Ziegenkäsetaler mit Honig*

## Warme Beilagen vom Buffet:

*Kartoffelgratin & Kartoffelspalten*

## Dessert:

*Gemischte Obstplatte mit Vanillesauce  
Cheesecake*

## Equipment:

*Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial!*

**24,90 € pro Person (zzgl. MwSt)**

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung, Aufbau, Abbau und Abholung zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!  
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!  
Das Grillpersonal berechnen wir mit 25,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

## Salate & Vorspeisen:

*Amerikanischer Coleslaw*

*Blattsalat*

*Tomaten-Gurken-Zwiebel-Salat*

*Möhrenraspel*

*Gemischte Brötchen*

*Joghurt-Knoblauch-Sauce, BBQ-Sauce, Ketchup & Senf*

## Warmes:

*Pulled Pork*

## Dessert:

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*14,90 € pro Person (zzgl. MwSt)*

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung und Aufbau,  
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!*



WIR BRINGEN IHR EVENT AUF DEN PUNKT!

**Tasty Partyservice & Catering GbR**

Kreisstraße 68, 44532 Lünen

Tel.: 02306 - 9960555

[info@tasty-partyservice.de](mailto:info@tasty-partyservice.de) - [www.tasty-partyservice.de](http://www.tasty-partyservice.de)