



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

28,90 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung (Umkreis 5 km) und Aufbau zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!
Das Grillpersonal berechnen wir mit 40,00 € (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!

31,90 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung (Umkreis 5 km) und Aufbau zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!
Das Grillpersonal berechnen wir mit 40,00 € (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!

36,90 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung (Umkreis 5 km) und Aufbau zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!
Das Grillpersonal berechnen wir mit 40,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

"Ape" Klassik

Ape inklusive Gasgrill & Gas, Grillzange

1 x Rostbratwürstchen p.P.

1 x Schweinenackensteaks, natur p.P.

1 x Putensteaks in Currymarinade, p.P.

2 x Partybrötchen, p.P.

2 verschiedene Salate zur Wahl

Ketchup & Senf

24,90 € pro Person

"Burger Ape"

Ape inklusive Gasgrill & Gas, Grillzange

Buntes Salatbuffet mit Blattsalaten, Gurkenscheiben, Zwiebelringen,

Tomatenscheiben, eingelegten Gurken, Jalapenos & Röstzwiebeln

Amerikanischer Coleslaw

Gouda & Cheddar

Burgerbrötchen

Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Burgersauce, Ketchup & Senf

Rindfleischpatties vom Grill

Putensteaks in Currymarinade

1 x Dessert zur Wahl

27,90 € pro Person

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!

27,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung (Umkreis 5 km) und Aufbau zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!
Das Grillpersonal berechnen wir mit 40,00 € (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

18,90 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung (Umkreis 5 km) und Aufbau
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!*