



# 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 Erdbeersauce & Kiwis*

## *Equipment:*

*Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial*

**30,90 € 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 45,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

## Salate & Vorspeisen:

*Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Fetakäse & Ruccola*

*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*

*Schweinefilet-Chorizo-Spieß mit Pimientos & Zwiebeln*

*Rinderhüftsteaks, natur*

*Lachsschiffchen mit Petersilienöl*

*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!*

**34,90 € 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 45,00 € (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 Teriyaki*  
*Gemüse-Käse-Spieße*

## Warme Beilagen vom Buffet:

*Rosmarinkartoffeln & Gebackene Tomaten mit Spinatfüllung*

## Dessert:

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

## Equipment:

*Holzkohlegrill inkl. Holzkohle & Anzündmaterial!*

## 38,90 € 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 45,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*



## Salate & Vorspeisen:

*Amerikanischer Coleslaw*

*Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Schlangengurke & roten Zwiebeln*

*Bunter Couscoussalat mit Paprika, Rosinen, Zwiebeln & Mandeln*

*Bauernsalat mit Fetakäse*

*Tomaten-Avocado-Salat mit Nachos*

*Gemischte Partybrötchen*

*Dattel-Frischkäse-Dip, Aioli, Ketchup & Senf*

## Warmes vom Grill:

*Bratwürstchen*

*Hähnchenspieße mit Paprika & Zwiebeln*

*Schweinerückensteaks in Kräutermarinade*

*Datteln im Speckmantel*

*Grillkäse in Paprikamarinade*

## Warmes vom Buffet:

*Mediterranes Ofengemüse*

*Ofenkartoffeln mit Kräuterquark*

## Dessert:

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Erdbeer-Joghurt-Dessert*

**32,90 € 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 45,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Personal!*

# Burger Buffet ab 30 Personen

## Grill "Ape" ab 20 Personen

### "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*

**25,90 € pro Person**

*Alle Preise verstehen sich inkl. Lieferung (5km Umkreis) Aufbau, Abbau zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer!  
Gegen Aufpreis stellen wir auch weiteres Equipment, wie Buffettische, Pavillons, Geschirr etc. zur Verfügung!  
Das Grillpersonal berechnen wir mit 45,00 € (zzgl. MwSt) pro Stunde / pro Person!*