



Grillbuffets



TASTY

PARTYSERVICE & CATERING *hilgert*



Klassisches Grillbuffet ab 30 Personen

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!

Mediterranes Grillbuffet ab 40 Personen

Salate & Vorspeisen:

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Feta Käse & Ruccola

Tomaten-Salat 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!

"Best of..." Grillbuffet ab 40 Personen

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!

Grillbuffet "Gartenparty" ab 30 Personen

Salate & Vorspeisen:

Amerikanischer Coleslaw

Kartoffelsalat in Vinaigrette mit Schlangengurke & roten Zwiebeln

Bunter Couscoussalat mit Paprika, Rosinen, Zwiebeln & Mandeln

Bauernsalat mit Feta Käse

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 Curymarinade, 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 Curymarinade
1 x Dessert zur Wahl*

25,90 € pro Person