

Grill - Buffet mit Frontcooking

CATERING 2024



Catering Grill Party

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, lauwarmer Kartoffelsalat
 Anti Pasti mit gegrilltem Gemüse, Kräuteroliven, Rotweinzwiebeln,
 Tomatenscheiben mit eingelegtem Feta, Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

*

Steaks vom Grill - herzhaft eingelegte Schweinehalssteaks, mild-fruchtig marinierte
 Putenbruststeaks Rote Wurst und Grillwurst, verschiedene Dips und Saucen

Lachsfilets auf der Hautseite gegrillt mit Kräutern und Zitrone

Mediterranes Gemüse und Champignons aus dem WOK, Grillkartoffeln mit Rosmarin

Gemischter Brotkorb mit Baguette, Holzofenbrot und Partybrötchen

*

Ananassalat mit Minze, Schokoladencreme und Mascarponecreme mit Mango

Preis je Person 26,00 €

Zzgl. Grillteam je Stunde 95.-- € von Abfahrt bis Rückkehr Waldachtal

Zzgl. Grilltechnik pauschal 150.-- €

Grillteam: 2 Mitarbeiter zur Zubereitung der Speisen vor Ort

Vegetarische Alternativen

Kichererbsen Puffer mit Chimichurri Dip	je Stück	2,80 €
---	----------	--------

Falafel Bällchen mit frischem Minz-Dip	je Portion	4,50 €
--	------------	--------

- Jeweils Aufpreis bei Mindestabnahme von 10 Einheiten

Extra´s

Tisch-Eistruhe mit 2 x 5 Liter Creme- und Fruchteis von Hofeis	128,- €
--	---------

- jede weitere 5 Liter Schale Hofgut-Eis 40€

zusätzlich Rindersteaks vom Rinderrücken, Aufpreis	2,00 €
--	--------

Catering BBQ Event

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Flußkrebssalat mit Avocadospalten, Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern, Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum, Feiner Fenchelsalat mit Orange und Schinken

*

Steaks von Grill (mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, Rindermedaillons mit Steakpfeffer, Hähnchenbrust auf exotische Art, Hirschsteaks mit herben Gewürzen)

Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauch und Kräutern

Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip

Gegrillte Maiskolben, Grilltomaten und Speckbohnen

Brotauswahl, Verschiedene Saucen und Dips, hausgemachte Kräuterbutter

*

Flammierte Ananas mit Rum und Zimt, Rote Beerengrütze, Creme brulee, Nougatmousse mit Tannenhonig, hausgemachte Tiramisu

Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäse, Früchtefilets

Preis je Person 46,00 €

Zzgl. Grillteam je Stunde 95.-- € von Abfahrt bis Rückkehr Waldachtal

Zzgl. Grilltechnik pauschal 150.-- €

Grillteam: 2 Mitarbeiter zur Zubereitung der Speisen vor Ort.



Premium Beef aus dem Smoker

Das ausgesuchte Stück mit Kräutern und Gewürzen mariniert, wird langsam (mind. 12 Stunden) butterzart gegrillt, dazu die eigene Sauce, frischer Weißkrautsalat, lauwarmer Kartoffelsalat und frisches Brot

16,50 € / Person (350gr. Fleisch)

Zur Abholung: Fleisch am Stück zum Selberschneiden