

## Party Grill Catering

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, lauwarmer Kartoffelsalat

Anti Pasti mit gegrilltem Gemüse und Kräuteroliven

Tomatenscheiben mit eingelegtem Feta, Bunte Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

\*

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

Lachsfilets am Stück auf der Hautseite gegrillt mit Kräutern und Zitrone

Mediterranes Gemüse mit Champignons aus dem WOK, Grillkartoffeln mit Rosmarin

Gemischter Brotkorb mit Baguette, Holzofenbrot und Partybrötchen

\*

Hausgemachter Obstsalat, Schokoladencreme und Mascarponecreme mit Mango

**Preis je Person 28,00 €**

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

Zzgl. Grilltechnik und Fahrzeug pauschal 175.-- €

Grillteam: 2 Mitarbeiter zur Zubereitung der Speisen vor Ort

### **Vegetarische Alternativen**

Kichererbsen Puffer mit Chimichurri Dip	je Stück	3,20 €
---	----------	--------

Falafel Bällchen mit frischem Minz-Dip	je Portion	5,80 €
--	------------	--------

Jeweils Aufpreis bei Mindestabnahme von 10 Einheiten

### **Extra's**

Tisch-Eistruhe mit 2 x 5 Liter Creme- und Fruchteis	135,- €
---	---------

jede weitere 5 Liter Schale Eis 40€

zusätzlich Rindersteaks vom Rinderrücken, Aufpreis	2,50 €
--	--------

## Grill-Catering Gourmet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

Flußkrebssalat mit Avocado | Fenchelsalat mit Orange und Schinken

Lachswürfel aus dem Ofen mit Dill und Paprika-Weisswein-Sauce

Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

\*

Steaks von Grill

Lammhälften mit Knoblauch und Kräutern, Rindermedaillons mit Steakpfeffer

Hähnchenbrust auf exotische Art, Hirschsteaks mit herben Gewürzen

Knoblauchgarnelen mit Kräutern und Zitrone

Grillkartoffeln mit Sauerrahmdip

Gegrillte Maiskolben, Grilltomaten und Speckbohnen

Brotauswahl, Verschiedene Saucen und Dips, hausgemachte Kräuterbutter

\*

Ananassalat mit gerösteten Mandeln, Rote Beerengrütze, Pana Cotta

hausgemachte Tiramisu und Schokoladenkuchen

Käsebrett mit verschiedenem Hart- und Weichkäse, Früchtegarnitur

**Preis je Person 46,00 €**

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

Zzgl. Grilltechnik und Fahrzeug pauschal 175.-- €

Grillteam: 2 Mitarbeiter zur Zubereitung der Speisen vor Ort.