

# Grillparty-Kracher

## Vom Holzkohlegrill:

hausgemachte Rostbratwürstchen & Sauerländer Grillwurst

lecker mariniertes Hähnchenbrustfilet: Sahne-Kräuter- & Honig-Chili-Marinade

magere Steaks vom Schweinerücken mit hausgem. Barbecue-Rub saftig gegrillt

Grillkäse (veggie/Halloumi) mit Kräuterbutter mariniert

## hausgemachte Salate (VEGGIE!!!):

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat & Rohkostplatten mit div. Dressing:

-> bunte Blattsalate, Gurken, Paprika, Möhren, Mais, etc.

dazu: Joghurt- und Kräuterdressing

## Senf, Ketchup & würzige Salsa

## rustikale Brotauswahl:

Grill-Fladenbrote und Baguette

dazu: Kräuter- & Paprika-Frischkäsedip



## PREISE

ab 120 Personen für nur: 17,90 € / Pers.  
ab 80 Personen für nur: 19,50 € / Pers.

## Inklusive aller notwendigen Geräte und Zubehör!

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

Weiterhin entstehen Ihnen keine Kosten für das komplette benötigte Grillequipment! Ein Zelt bzw. Unterstand ist NICHT Bestandteil dieses Angebotes!

## Darf's etwas mehr sein ???

knusprige Grillfackeln am Spieß (ca. 30 cm)  
vom Schweine-Grillbauch mit Paprika-Rub

für nur zusätzlich: 0,90 € / Pers.

Rosmarinkartoffeln - frisch vor Ort gebraten

für nur zusätzlich: 2,60 € / Pers.

mediterrane Gemüsepfanne - frisch vor Ort gebraten -  
mit roter Paprika, frischen Champignons, Zucchini,  
Auberginen, Porree und roten Zwiebeln

für nur zusätzlich: 1,90 € / Pers.

Gouda- & Fetakäsewürfel (70:30)  
mit gegrilltem Gemüse in Olivenöl mariniert

für nur zusätzlich: 1,90 € / Pers.