


Exklusive Leckereien vom Grill

Vom Holzkohlegrill:

zartes Hähnchenbrustfilet mit Basilikumpesto & Currymarinade
saftiges Kachelfleisch vom Schweineschinken mit schw. Pfeffer & Fleur de Sel
Chili-Honig-Filets vom russischen Wels und limettengebeiztes Lachsfilet
argentinisches Flanksteak mit Chili und Balsamicoglace mariniert
Grillkäsevariationen (nach Art Camembert) mit Gartenkräutern
Grillbuddies Mini-Gourmetgriller - mit Bacon ummantelt 

Ebenfalls vor Ort zubereitet - frisch aus der Pfanne:

Rosmarinkartoffeln und mediterrane Gemüsepfanne
in Olivenöl gebraten und von roter Paprika, Zucchini,
mit frischen Kräutern und Auberginen, Champignons,
und grobem Meersalz und Lauch, roten Zwiebeln & Apfel

knackig-frische Leckereien vom Salatbuffet:

Waldorfer Frühlingssalat mit Lauch, Sellerie, Apfel und Ananas;
Avocado-Kichererbsensalat mit Tomaten, Gartenkräutern und Vinaigrette
Spaghettisalat mit hausgem. Antipasti, Mozzarella und frischem Basilikum
knackig-frische Rohkostsalatauswahl mit zweierlei Dressing

hausgemachte Grillsoßen, Senf & Tomatenketchup

Grill-Fladenbrote, Ciabatta, Partybrötchen & Focaccia

dazu: Kräuterdip, Guacamoledip,
Oliventapenade & Tomatensugo



PREISE

ab 120 Personen für nur:	24,50 € / Pers.
ab 80 Personen für nur:	25,90 € / Pers.
ab 40 Personen für nur:	28,90 € / Pers.

Der Preis enthält alle
notwendigen Geräte und Zubehör!
Zzgl. Personalkosten!

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 ???

Paraguay-Bergpfirsiche mit Rohrzucker und Rum - frisch vom Grill

dazu: Vanilleeis, Crumbles und frische Minze

ab 40 Pers. für nur: 4,90 € / Pers.

intern. Käseauswahl mit Trauben & Cornichons

ab 40 Pers. für nur: 2,50 € / Pers.