


# 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 Salatbüffet:

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: 22,90 € / Pers.  
ab 80 Personen für nur: 24,90 € / Pers.  
ab 40 Personen für nur: 27,50 € / Pers.

inkl. Tellern, Bestecken und Servietten

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

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.