

Grill Catering

BBQ & Grill-Catering

Saftig gegrilltes Fleisch , aromatische Beilagen und frische Salate sorgen für echte Genussmomente .

Und das Beste: Wir bieten nicht nur das Catering , sondern auch den Grill, den Griller , sämtliches Equipment und Service Personal , das Sie für ein gelungenes Grillevent benötigen –Alles aus einer Hand .



Sommerfest Catering

„Zauber im Geschmack“



„

Sommerfeste und Grillparty´s leben von entspannten Momenten und köstlichem Essen . Unser Sommerfeier Catering bietet frische , saisonale Gerichte , die perfekt zum Sommerfeeling passen . Von leichten Salaten über gegrillte Spezialitäten bis hin zu fruchtigen Desserts–wir sorgen dafür ,dass Ihre Feier unvergesslich wird .

“



1

Vorspeisen

1. Nudelsalat mit Zucchini und getrocknete Tomaten
 2. Gurkensalat mit Joghurt und Dill
 3. Bunte Tomaten mit Buffelmozzarella
 4. Vitello Tonnato (Kalbs Carpaccio in einer Thunfischsauce)
 5. Rucola-Kräutersalat mit Wassermelone und Schafskäse
-

2

Herzhaftes vom Grill

1. Puten Schaschlik
 2. Rinder Burger
 3. Schweinebauch mit Soja-Honig Lake
 4. Lachsfilet mit Balsamico-Glasur
 5. Rostbratwurst
-

3

Beilagen

1. Rosmarinkrtoffeln
 2. Curry-Lauch Gemüse mit Granatapfel
 3. Gegrillte Polenta
-

4

Dessert

1. Toblerone-Tiramisu
2. Zitronen Kuchen



1

Vorspeisen

1. Knackiger Kartoffel- Gurken- Salat
 2. Sommerlicher Couscous Salat
 3. Griechischer Salat mit Feta Käse
 4. Antipasti Platte (eingelegte Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignon und Oliven)
 5. Honigmelone mit Parmaschinken
-

2

Herzhaftes vom Grill

1. Thüringer Rostbratwurst
 2. Zarte argentinisches Rumpsteak
 3. Hähnchensteak Mediterran
 4. Vegi-Würste
 5. Garnelen Spieße mit Zitronen-Chilli-Marinade
-

3

Beilagen

1. Folienkartoffeln mit Kräuterquark
 2. Grillgemüse
 3. Maiskolben
-

4

Dessert

1. Himbeer-Tiramisu
2. Mousse au Chocolat



GRILLBUFFET 3

1

Vorspeisen

1. Aubergine , Paprikasalat mit Feta und Petersilie
 2. Gourmet Salat mit Kirschtomaten , Nüssen und Himbeervinaigrette
 3. Sommerlicher Kartoffelsalat
 4. Rinder Carpaccio mit Parmesan , Pinienkerne und Rucola
-

2

Herzhaftes vom Grill

1. Schweinesteak Italia Style (mit Kräuter)
 2. Rostbratwurst
 3. Hähnchensteak Zitronen-Knoblauch
 4. Vegi-Würste
 5. Spare Ribs
-

3

Beilagen

1. Kartoffelgratin
 2. Ratatouille Gemüse
 3. Gegrillte Südtiroler Käseknödel
-

4

Dessert

1. Schwarzwälder-Kirsch-Kuchen
2. Creme Brulee karamellisiert mit braunem Zucker



1

Vorspeisen

- 1.Sommerlicher Reissalat
 - 2.Tzatziki Nudelsalat
 - 3.Honigmelone mit Parmaschinken
 - 4.Krautsalat mit frischem Paprika
-

2

Herzhaftes vom Grill

- 1.Nackensteak in Senf-Biermarinade
 - 2.Rostbratwurst Schencken
 - 3.Putensteak in Curry-Honigmarinade
 - 4.Merquez
 - 5.Holzfällersteak
-

3

Beilagen

- 1.Tortellini gefüllt mit Käse in Tomaten-Basilikumsauce
 - 2.Grill Gemüse
 - 3.Champignon-Pfanne
-

4

Dessert

- 1.Zitronen-Mousse
- 2.Brownie