

Für das besondere Grillerlebnis

Suchen Sie ein Catering mit Wow-Effekt? Wir bieten Ihnen ein exklusives Grill-Catering, das Ihre Gäste begeistern wird. Ob Fingerfood für den Empfang oder ein mehrgängiges Buffet – unsere Grillmeister sorgen für ein besonderes Erlebnis.

Erleben Sie Show-Grillen hautnah! Unser Grillmeister kommt mit frischen Zutaten und professionellem Equipment direkt zu Ihnen. Sehen Sie zu, wie das Feuer entfacht wird und Ihr perfektes Buffet entsteht. Tipps vom Profi inklusive!

Auf den nächsten Seiten finden Sie Buffetvorschläge. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihrem Geschmack.



Rustikales Grillbuffet

ab 25 Personen

Pro Person 22,90 €

- Schweinenackensteak
- Grillbauch – mager
- Putensteak
- Kräuterbratwürstchen
- Rostbratwurst
- Grillkäse

Beilagen

- Nudelsalat Schweizer Art mit Käse
- bunter Kartoffelsalat
- Meter- und Zwiebelmeterbrot
- Bunter Salat
- Krautsalat
- Saucen
Senf, Ketchup, Zigeunersauce,
Curry-Ananas-Sauce, Knoblauchcremedip

Dessert

- z.B. Rote Grütze mit Vanillesauce
p.P 4,00 €

Steakhouse Grillbuffet

ab 25 Personen

Pro Person 26,90 €

- Rindersteak
- Putensteak
- Schweinenackensteak
- Grillbauch –mager
- Lummersteak in Zwiebeln
- Bratwurstschncken
- Rostbratwurst
- Kräuterbratwürstchen
- Grillkäse

Beilagen

- verschiedene Dips und Saucen
z.B. Curry-Ananas-Sauce, Zigeunersauce,
Knoblauchdip
- Bunter Salat
- Krautsalat
- Meterbrot
verschiedene Sorten

Dessert

- z.B. Rote Grütze mit Vanillesauce
p.P 4,00 €



Sag mir die drei schönsten Worte: "Grill ist an!"

Gourmet Grillbuffet

ab 30 Personen

Pro Person 39,90 €

Fisch

- Lachsfilet mariniert
- Scampipfanne

Fleisch

- Rindersteak
- Lammlachse
Besonders zart
- Putensteak
- Nackensteak
- Grillbauch -mager
- verschiedene Sorten Bratwurst
- Grillkäse

Beilagen

- Antipasti
- Bunter Kartoffelsalat
- Nudelsalat mit Pesto
- Salatbuffet
mit Hausdressing
- verschiedene Dips und Saucen
z.B. Knoblauchcremedip, Kräuterbutter,
Tomatenbutter

Dessert

- z.B. Tiramisu
p.P 4,50 €

Maritimes Deluxe Grillbuffet

ab 30 Personen

Pro Person 49,90 €

Fisch

- Thunfischsteak in Sashimi Qualität
- Scampipfanne

Fleisch

- Filetmedaillons vom Duroc Schwein
- Kalbsfilet mit Meersalz und
gestoßenem Pfeffer
- Lammkoteletts mediterran mit
Rosmarin und Knoblauch
- Hüftsteak vom Black Angus
- Putenbrust

Weitere Grillspeisen

- Zucchini- und Auberginen-Filets
- Folienkartoffeln vom Bauer Klaus
- Maiskolben, gesalzen mit Butter

In Buffetform

- Antipasti eingelegt in Olivenöl z.B.
Champignons gefüllt, gebratene
Aubergine und Zucchini, Paprika
Filets, Zwiebeln
- Verschiedene Blattsalate, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Mais, Feta dekorativ
auf einer Platte angerichtet
- Spaghetti Salat mit gerösteten
Pinienkernen
Paprika und Halloumi
An Kürbis-Knoblauch-Kräuter-Dressing
- Gurkensalat mit Schmand-Dill-
Dressing
- Dressing nach Wunsch
Essig – Öl, Joghurt, French, Balsamico,
Honig – Senf
- Dips zum Fleisch
Senf, Ketchup, Datteldip und
Sourcream, Avocado Dip, Cocktailsauce
- Ciabatta Brot, Brötchenkonfekt
Unser Brot beziehen wir von der
Bäckerei Müller aus Oldendorf

Dessert

- Gegrillte Ananas
p.P 4,50 €



credit: @jenniferhinze