

RUNDUM-SORGLOS-DELUXE

Mit Feuer, Glut und Leidenschaft richten wir Ihr Grillfest gerne mit unseren Komplettangeboten aus. Alle unsere Grillbuffets erhalten Sie mit unserem speziell für Sie ausgearbeiteten Rundum-Sorglos-Deluxe-Paket, in dem folgende Leistungen alle für Sie inklusive sind:

- Grillmeister für insg. 4 Stunden, der vor Ort das Grillgut für Sie frisch und individuell zubereiten
- Vulcano Grill, der Feuer-Grill als perfekte Outdoor-Küche, bestehend aus Stahl-Grillplatte, Sockel, Edelstahl-Grillrost, Granit-Arbeitsplatte, Zuluftregler und Ascheimer
- Kohle, Feuerholz, Anzünder etc.
- Riesen-Gusspfanne für die Pfannengerichte inkl. Gasflasche
- Mehrfachstecker, Verlängerungskabel etc. für eventuell benötigtes technisches Equipment
- Moderner Mastertent® Falt-Pavillon als Grillbereich (winddicht, wasserdicht und feuerhemmend mit robustem Aluminiumgestell) - individuell an die Gegebenheiten vor Ort anpassbar
- Einheitliche silberne Rechauds mit Deckeln zum Lagern und Warmhalten der Speisen
- Kleine beschriftete Menükärtchen zum Ausschildern der einzelnen Komponenten an der Buffetstrecke
- Ausreichend Brennpaste zum Nachlegen (auch zum eventuell späteren erneuten Erwärmen der Speisen geeignet)
- Tische als Arbeits- und Anrichtefläche, je nach Bedarf mit hygienischer Lackfolie oder optisch aufwertenden Tischhussen in grau verkleidet
- Event-Mobil mit integrierter Kühlung (für die Einhaltung der Kühlkette) und dazugehöriges Equipment
- Hygieneset für unseren Speisenbereich inkl. Handschuhe, Tücher, Flächendesinfektionsmittel, Handdesinfektionsmittel, Reinigungsutensilien etc.
- Geschirrsset Gourmet bestehend aus je ca. 2,5facher Menge an Tellern, Messern und Gabeln inkl. Servietten für die Buffetstrecke
- Vorlagebesteck zum Entnehmen unserer Speisen aus den Rechauds
- Vorspeisenteller in ausreichender Menge für das Salatbuffet sowie Dessertgeschirr und -Besteck je nach Auswahl
- Anlieferung und Abholung des Equipments und der Speisen in unseren Transportfahrzeugen inkl. aller gefahrener Kilometer
- Auf- und Abbau unseres Equipments durch unser geschultes Fachpersonal
- Reinigung des gesamten Grillequipments inkl. Geschirr, Besteck, Grill, Pfanne, Zelte etc.



VOM GRILL

- Rostbratwurst 4,8,14
- Schweinenackensteak in Paprika-Marinade j
- Hähnchenbrustfilet in Curry-Marinade j
- Putenbrustfilet nach Bali-Art mariniert i, j

AUS DER PFANNE

- Champignonpfanne mit Zwiebeln  vegan
- Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

SALATBUFFET

- Tessiner Kartoffelsalat g  vegetarisch
- Klassischer Nudelsalat mit Erbsen und Paprika a, g  vegetarisch
- Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Rot- und Weißkrautsalat  vegan
- Joghurt- und Balsamico Dressing g  vegetarisch

BROT UND DIPS

- Dips: Cocktail-Dip 9, Ananas-Chili-Dip , Ketchup 9, Senf j  vegetarisch
- Baguette- und Partybrötchensortiment a, k, f  vegan
- dazu Kräuterbutter g, j und Aioli c, g, j  vegetarisch

DESSERT

- Vanille Mousse a, g, c
- Rote Grütze mit Vanillesauce c, g, h

PREISE (INKL. 19% MWST)

ab 100 Personen, p. P. 44,90 €

ab 75 Personen, p. P. 49,90 €

ab 50 Personen, p. P. 62,90 €

Preise inkl. Rundum-Sorglos-Paket von Seite 1

VOM GRILL

- Rostbratwurst 4,8,14
- Schweinenackensteak mit Paprika-Marinade j
- Hähnchenbrust in Curry-Marinade j
- Spieße vom Schweinefilet mit Paprika, Bacon und Cherry-Tomaten
- Lachsfilet in Folie gegart g
- Rinderhüftsteaks in pikanter Westernmarinade f,j

AUS DER PFANNE

- Mediterranes Pfannengemüse aus Zucchini, Aubergine und Paprika  vegan
- Spanische Kartoffeln mit Sour-Cream g  vegetarisch

SALATBUFFET

- Nudelsalat mediterran mit Rucola und Cherry-Tomaten a,h1,f  vegan
- Power-Bowl-Salat mit Couscous, Croutons, Nüssen und Beeren a,h1,h2,h3  vegan
- Kartoffelsalat Andalusien mit getrockneter Tomaten, Zucchini und Aubergine  vegan

BROT UND DIPS

- Dips: Cocktail-Dip 9, Ananas-Chili-Dip, Oliven-Basilikum-Crème
- Ketchup 9, Senf j  vegetarisch
- Baguette- und Partybrötchensortiment a,k,f  vegan
- dazu Wasabi-Frischkäsecreme g, j Kräuterbutter g,j und Tomaten-Butter g,j  vegetarisch

DESSERT IM GLAS

- Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison g  vegetarisch
- Stracciatella-Mousse a,g,c

PREISE (INKL. 19% MWST)

ab 100 Personen, p. P. 54,90 €

ab 75 Personen, p. P. 59,90 €

ab 50 Personen, p. P. 72,90 €

Preise inkl. Rundum-Sorglos-Paket von Seite 1

VOM GRILL

- Argentinisches Rumpsteak vom Rodeo-Rind mit Kräuterbutter g,j
- Mageres Schweinelachssteak in Knoblauch
- Gegrillte Tomate mit Parmesan g  vegetarisch
- Spareribs in rauchiger Marinade 8
- Scampispieße in Knoblauch eingelegt d
- Feta-Päckchen mit gehobelter Tomate und Kräutern g  vegetarisch

AUS DER PFANNE

- Kartoffelwedges mit Paprika  vegan
- Pfannengemüse aus Paprika, Möhren und Zucchini  vegan

SALATBUFFET

- Superfood-Salat: grüne Salate, Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado mit Honig-Senf-Dressing g,j  vegetarisch
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Croutons a,g,j  vegetarisch
- Mediterraner Süßkartoffelsalat mit Aubergine und Paprika f  vegan

BROT, SAUCEN UND DIPS

- Dips: Cocktail-Dip 9, Ananas-Chili-Dip, Sauce Bernaise a,g,j, Rosmarinsauce  vegetarisch
- Grillsauce 9 Ketchup 9, Senf j  vegetarisch
- Holzenofenbaguette a1,k,f  vegan
- Kräuterbutter g, orientalischer Frischkäse mit Honig und Mandeln g,j,h1  vegetarisch

DESSERT IM GLAS PRÄSENTIERT

- Obstsalat  vegan mit Vanillesauce und Eierlikör c,g,11  vegetarisch
- Himbeer Panna Cotta mit schwarzem Johannisbeer-Spiegel und Pistazien a,c,g,h1

PREISE (INKL. 19% MWST)

ab 100 Personen, p. P. 59,90 €

ab 75 Personen, p. P. 66,90 €

ab 50 Personen, p. P. 79,90 €

Preise inkl. Rundum-Sorglos-Paket von Seite 1

VOM GRILL

- Bratwürste 4,8,14 von unseren europäischen Nachbarn:
- Italienische Salsiccia, französische Merguez, spanische Chorizo und Nürnberger Würstchen
- Rinderfilet-Garnelen-Spieß d
- Lachs mit Fenchel und Kirschtomaten d
- Gepfeffertes Zitronen-Hähnchensteak h
- Scampi-Spieße in Knoblauch eingelegt d
- In der Folie gegrillter Feta-Käse mit gehobelter Tomate und Kräutern g  vegetarisch

AUS DER PFANNE

- Rustikales Pfannengemüse  vegan
- Rosmarinkartoffeln  vegan
- Gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse a,c,f  vegan

SALATBUFFET

- Nudelsalat „Caprese“ a,g  vegetarisch
- Avocado-Süßkartoffel-Salat  vegetarisch
- Wassermelonensalat mit Feta, gerösteten Pinienkernen und Minze g,h  vegetarisch
- Toskanischer Brotsalat „Panzanella“ a, g  vegan
- Dips, Toppings: Limetten h, Pfefferbutter 9, Röstzwiebeln, Schmand 9, Aprikosen-Relish, Basilikum-Paste  vegetarisch
- Baguette- und Partybrötchensortiment a1,k,f  vegan
- Wasabi-Frischkäsecreme g, Kräuterbutter g,
Tomaten-Butter g  vegetarisch

DESSERT IM GLAS PRÄSENTIERT

- Weiße Mousse au Chocolate mit Mango-Püree a,c,g
- Zitronen Panna Cotta mit Ananas-Minz-Ragout a,g,h

PREISE (INKL. 19% MWST)

ab 100 Personen, p. P. 64,90 €

ab 75 Personen, p. P. 71,90 €

ab 50 Personen, p. P. 84,90 €

Preise inkl. Rundum-Sorglos-Paket von Seite 1

- Pulled Pork vom Duroc-Nacken im Bäcker Blankenhaus Burger-Brötchen a
- Pulled Beef vom US-Rindernacken im Bäcker Blankenhaus Burger-Brötchen a
- Rinderfilet vom Rodeo-Rind á la Minute, dazu Sauce Bernaise a,g
- Rib-Eye-Steak vom Rind, dazu Kräuterbutter g
- Doradenfilet vom Grill d
- Thunfischsteak in Teriyaki-Marinade auf Babyspinat in der Folie gegart d
- Filet vom Wildlachs mit Ananas und geriebener Kokosnuss in der Folie gegart d,h

PREISE

Müssen zu jedem Buffet individuell kalkuliert werden.
Sprechen Sie uns gerne an!



ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 koffeinhaltig
- 11 Alkohol
- 12 Formfleisch
- 13 mit Milchprodukt zubereitet
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 mit Nitrat
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 chininhaltig
- 18 mit Azofarbstoff(en)

ALLERGENE

- a enthält Gluten
- b enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
- m enthält Lupinen und Lupinerzeugnisse
- n enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.