

Vorschlag Grillbuffet – Beef, Chicken & Lamb - ab 25 Personen

Speisen:

- saftige Entrecote-Steaks vom Rind (gewürzt mit original GRILL-KÖNIG Beef-Rub)
- saftige Flap-Meat vom Rind (gewürzt mit original GRILL-KÖNIG Beef-Rub)
- Hähnchen-Medaillons mit gegrillter Ananas (gewürzt mit original GRILL-KÖNIG Chicken-Rub)
- mariniertes gegrilltes Lammrückenfilet
- Burning Bacon-Potatoes mit Käse überbacken
- frische Rosmarinkartoffeln in der Paellapfanne zubereitet
- mediterranes Grillgemüse frisch aus der Paellapfanne
- Grilltomaten mit Rucola-Pesto und Parmessanhobel
- Hirtensalat (Eisberg, Paprika, Gurke, Tomate und Radieschen, dazu separat mit Feta, Oliven getr. Tomaten und Peperoni
- Trauben-Fetasalat mit frischem Lauch, Olivenöl und ital. Kräutern
- verschiedene BBQ-Dips
- hausgemachte Chutney's
- hausgemachte Mango-Tomaten-Salsa sweet Chili
- Kräuterbutter, Knoblauchbutter oder Roquefort-Butter
- Baguette-Mix
- karamellierte frische Früchte vor Ort in einer Pfanne zubereite, dazu Vanillesoße und Vanilleeis

Die Preise zu unseren BBQ-Bufferets richten sich nach der Personenzahl, dem Ort der Veranstaltung und weiteren

Details und Kundenwünschen. Fragen Sie uns sehr gerne!

Es ist auch möglich, dass wir gemeinsam mit Ihnen andere Grill-Bufferet-Variationen absprechen. Das Grillbuffet kann auch durch Fleischsorten nach Ihren Wünschen getauscht oder ergänzt werden. (Tomahawk-Steak, Flank-Steak, Roastbeef, Dry-Aged-Rindersteaks, Iberico Schwein oder Fleisch aus Bio-Produktion.

Fragen Sie uns!