

Vorschlag Grillbuffet – Land & Meer - ab 25 Personen

Speisen:

- saftige Entrecote-Steaks (gewürzt mit original GRILL-KÖNIG Beef-Rub)
- Hähnchen-Medaillons mit gegrillter Ananas (gewürzt mit original GRILL-KÖNIG Chicken-Rub)
- verschiedene Bratwurstsorten
- ganze Wildlachsfiletseiten mit Limetten und Rohrzucker auf Zedernholz gesmokt
- Garnelen mit Knoblauch-Dillmarinade in der Wog-Pfanne zubereitet
- mediterranes Grillgemüse frisch aus der Paellapfanne
- Grillkartoffel mit hausgemachter Kräutercreme,
- mediterraner Nudelsalat
- bunter hausgemachter Kartoffelsalat
- gemischter Salat mit Hausdressing
- Gurkensalat mit Sahne, Dill und Feta-Spießchen in Gläschen serviert
- Trauben-Fetasalat mit frischem Lauch Olivenöl und ital. Kräutern
- BBQ-Dips, Honig-Dill-Senfsauce
- hausgemachte Chutney's
- hausgemachte Mango-Tomaten-Salsa Sweet Chili
- Kräuterbutter, Knoblauchbutter oder Roquefortbutter, Baguette-Mix
- karamellierte frische Früchte vor Ort in einer Pfanne zubereite, dazu Vanillesoße und Vanilleeis

Die Preise zu unseren BBQ-Buffets 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-Buffer-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!