



MUSTERANGEBOT FÜR IHRE - GARTENPARTY -

ECKDATEN

- Lieferung nach Absprache im Raum Kirchzarten
- über 20 km fallen zusätzliche Liefer- und Fahrtkosten an
- ab 30 Personen
- wir liefern das Grillgut vorgegart und grillfertig, Salate in präsentablen Schüsseln, Fingerfood servierfertig auf Platten
- Retoure erfolgt grundsätzlich vom Veranstalter Geschirr wird mit angeboten
- Grill und Grillmeister ist vor Ort
- Tischwäsche ist vor Ort (kann dazu geliehen werden)
- Buffet ist vor Ort
- Geschirr, Besteck, Gläser ist vor Ort (kann dazu geliehen werden)

Das kulinarische Angebot

VORSPEISE FINGERFOOD

- Hähnchenspieß „Saté“ mit Ananas
- Kalbshackbällchen mit Dattel und Minze
- Scampi-Spieß mit Melone
- Crespelles-Spieß mit gebeiztem Lachs und Rucolacrème
- Bunter Antipasti-Spieß
- Avocadomousse mit Pecorinochips (Glas)

pauschal pro Person (4 Stück p.P. kalkuliert) 15 €

GRILLBUFFET IDEE NO 1

Salate

Badischer Kartoffelsalat

Bunter Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Käse

Gurken-Tomatensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Schafskäse

Für den Holzkohlegrill

„Tri-Tip Steaks“ (*Bürgermeisterstück*) vom dt. Weiderind im BBQ-Lack - am Stück rosa vorgegart
 „Teres Major“ (*Schulterfilet*) vom dt. Weiderind in Räucherchili, Kaffee, Limette und Vanille mariniert -
 rosa vorgegart

außerdem: Lammnackens-Koteletts in Rosmarin-Knoblauchmarinade rosa vorgegart |
 Putensteaks in Senf-Kräutermarinade vorgegart

(Kalkulation p.P. 360 g Rohfleisch im Verhältnis 50 % Rind (180g)/25 % Lamm (90g)/25 % Geflügel (90g))

Beilage / Dips

Buntes mediterranes Sommergemüse in Kräuter-Olivenöl (im Chaving)

Currydip | BBQ-Soße | Zitronenaioli | Kräuterbutter

Baguette | Wurzelbrot | Pizzabrötchen

Dessert in Gläschen

Kokos-Pannacotta mit Himbeergelée und Basilikum

Quarktrifle mit Heidelbeeren, Waldmeistercrème und Blütenstreusel

Preis pro Person 28 €



GRILLBUFFET IDEE NO 2

Salate & Dips

Melonen-Gurkensalat mit Pfefferminze

Mediterraner Nudelsalat mit Kirschtomate, Zucchini und Frischkäsedressing

Mediterraner Auberginen-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Zitronenmelissen

Vom Holzgrill

„Onglet“ (*Hanging Tender Steak*) vom spanischen Weiderind grillfertig portioniert in pikanter Piri-Piri-Marinade - rosa vorgegart

Rinderhüftsteaks vom Irischen Weiderind grillfertig portioniert in Whiskymarinade - rosa vorgegart

außerdem: Lammhüftsteaks in Honig-Minz-Marinade rosa vorgegart |

Maishähnchenbrustfilets in „Tandoori-Marinade“ vorgegart

(Kalkulation p.P. 360 g Rohfleisch im Verhältnis 50 % Rind (180g)/25 % Lamm (90g)/25 % Geflügel (90g))

Beilage / Dips

Buntes Sommergemüse mit Saison-Pilzen nach Verfügbarkeit (Pfifferlinge, Champignons, Sommersteinpilz, Seitlinge etc.) in Kräuter-Olivenöl (im Chaving)

Scharfe Paprikasalsa | Karotten-Ingwer-Chutney | Zitronenaioli | Remoulade mit Gurke | Kräuterbutter

Baguette | Wurzelbrot | Pizzabrötchen

Dessert in Gläschen

Stachelbeer-Paprika-Minz-Kompott auf Limettenquark

Erdbeer-Stracciatellacrème auf Biskuitcrumbles und süßem Basilikumpesto

Preis pro Person 38 €

GESCHIRRLEIHE OPTIONAL

Teller, 25 cm Durchmesser (1,5 p.P.)

Messer + Gabel (1,5 p.P.)

kleine Dessertlöffel (2,5 p.P.)

Thermobox zum Warmhalten des vorgegarten Grillguts

Thermobox zum Kühlhalten der Desserts

1 Chaving für Gemüse inkl. Brennpaste

1 zusätzlicher Chaving für Grillgut inkl. Brennpaste

Großer Brotkorb und -Messer

Endreinigung

pro Person 5 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 Prozent.