



# GRILL BUFFET

 **gastroevents**

"Grill & Chill" im großen Stil

Preise und Auswahl Stand Nov. 2024

# Grill Buffet

## ein Lebensgefühl



### Vorteile eines BBQ Buffets

- Sie bieten Ihren Gästen eine fantastische Auswahl von Grill und U.S. Smoker
- Es erzeugt sofort eine entspannte Atmosphäre
- Unverträglichkeiten und spezielle Ernährungsstile werden einfacher berücksichtigt



### So funktioniert es

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine exquisite Auswahl BBQ Komponenten für Ihr Buffet. Jede Kategorie hält eine Vielzahl an Optionen für Sie bereit, sodass Sie Ihr persönliches Lieblings-BBQ individuell zusammenstellen können. Die Anzahl der verfügbaren Auswahlmöglichkeiten ist stets angegeben.



### Summertime

Wir grillen für Sie von Frühjahr bis in den Herbst. Und wenn das Wetter mal nicht so mitspielt, kein Problem! Dann grillen wir für Sie hinter den Kulissen und bauen Ihnen daraus ein wundervolles Indoor Buffet.

# AMERICAN - BBQ

## Salate 4 zur Wahl

- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) mit Karotten und cremiger Sauce
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Saisonale, bunte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing mit Salat Nizza Topping Bar: Thunfisch, gekochtes Ei, Kapern, Zwiebeln, weiße Bohnenkerne, Oliven und Kartoffel
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkerne
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Fetakäse und Oliven
- Toskanischer Brotsalat mit knusprig, geröstetem Brot, Romanasalat, Tomate, Gurke und Balsamico
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais mit Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam
- Mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Oliven

## Vorspeisen 3 zur Wahl

- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllte Antipasti
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot
- Baba Ghanoush, orientalischer Auberginendip
- Vitello Tonnato mit Kapernblüten
- Melone mit Fetakäse und Salzzitrone
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise und gepickeltem Gemüse
- Hausgebeizter Lachs mit Purple Curry und Zitronenpfeffer

# AMERICAN - BBQ

## Hauptkomponenten

VOM SCHWEIN, LAMM, GEFLÜGEL, RIND, FISCH, MEERESFRÜCHTEN,  
VEGETARISCH & VEGAN

5 zur Wahl > 50 Gäste  
4 zur Wahl < 50 Gäste

### SCHWEIN

#### **SALSICCIA "RUSTICO" MIT FENCHEL** AUS UNSERER EIGENEN METZGEREI

Für unsere Salsiccia nehmen unsere Metzgermeister nur die besten Zutaten, verfeinert mit mediterranen Kräutern und Gewürzen.

#### **SPARERIBS** VOM LANDSCHWEIN

Spareribs vom Landschwein aus dem US-Smoker. Hier ist lustvolles Nagen am Knochen angesagt, bis die Finger vollkommen mit Marinade verschmiert sind!

#### **PULLED PORK BURGER** 12 STUNDEN GEGART

Das lange Garen bei niedriger Temperatur macht das Fleisch so zart, sodass es anschließend zerzupft werden kann.

Topping-Bar: Burger Buns, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Gurke, Romanasalat, Chili (aus eigenem Anbau), Cheddar und gebratener Speck.

#### **NACKEN STEAK** EIN KLASSIKER

Unsere Schweinenacken Steaks werden 24 Stunden in hauseigener Paprika-Gewürzmischung mariniert und entfalten auf dem Grill immer vollen Geschmack.

#### **GEFLÜGEL** AROMATISCH MARINIERT

Saftiges Keulenfleisch vom Huhn in Honig-Ingwer Marinade - am Spieß gegrillt

#### **LAMM** WÜRZIG UND AROMATISCH

Hackfleisch Röllchen aus Lamm - und Rindfleisch. Kräftig mit Knoblauch, Paprika, Rosmarin und Thymian gewürzt über der offenen Flamme gegrillt.

# AMERICAN - BBQ

## Hauptkomponenten

### RIND

#### **FLAP MEAT** IM GANZEN GEGRILLT

Das Flap Steak stammt aus dem Bauchlappen des Rindes, genauer gesagt aus dem unteren Rippenbereich zwischen der Flanke und der Rinderbrust, direkt unter dem Filet. Das Steak ist groß und punktet mit seiner ausgeprägten Marmorierung. Immer mit dabei: unsere hauseigene Pfeffermischung!

#### **BRISKET** 12 STUNDEN GEGART

Das Brisket wird mit einer Gewürzmischung (Rub) eingerieben. Anschließend ruht das Brisket 24 Stunden zum Marinieren. Danach kommt es für 12 Stunden in den Smoker

#### **SHORTRIBS** SAFTIG GEGART IM SMOKER

Rippchen gibt es nicht nur vom Schwein! Wenn Sie mal etwas Ausgefallenes für Ihre Grillfeier suchen, dann probieren Sie unbedingt unsere Shortribs von bayerischen Rindern.

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

#### **FLAMMLACHS** IM BANANENBLATT

Ganze Lachsseiten werden mit Tandoori eingerieben, in Bananenblatt gerollt und über Holzkohle lauwarm geräuchert.

#### **GARNELEN** OHNE SCHALE (2 STK PRO PERSON)

Gegrillte Garnelen, frisch vom Rost mit Olivenöl, Knoblauch und gehackter Petersilie.

# AMERICAN - BBQ

## Hauptkomponenten

### VEGETARISCH & VEGAN

#### **GEMÜSEPFANNE MIT FETAKÄSE** BUNT UND LECKER

Ein bunter mediterraner Mix aus Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate - abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern und unserem hausgemachten Basilikumpesto.

Getoppt mit Würfeln vom Kuhmilch-Feta  
ODER veganem Kokos-Feta

#### **BRATLING** DER VEGANE STAR

Gegrillt über glühender Holzkohle wird der vegane Bratling vor dem Servieren mit unserem fruchtigen Aprikosenchuntesy getoppt.

#### **PORTOBELLO** GELIEBT VON GROSS UND KLEIN

gebratene Riesen-Champignons mit süßem Cherry-Tomaten-Ragout

#### **HALLOUMI** EVERYBOSY DARLING

Der Halloumi wird im Vorfeld mit Minze und frischen Kräutern mariniert und erhält auf dem Grill seine knusprige Kruste.

#### **GRILLED CAESAR-SALAD** SALATLIEBHABER AUFGEPASST!

Gegrillter Romanasalat mit Caesardressing und Toppingbar: Parmesan & Bacon Bites  
Ein echtes Highlight auf jeder Grillparty

#### **QUESADILLAS** DER GRILL HIT

Eine typisch mexikanische Speise. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Guacamole und würzigem Manchego Käse. Die weichen, in Stücke geschnittenen Weizentortillas, sind eine Wucht!

# AMERICAN - BBQ

## GEMÜSE BEILAGE & DIPS

### GEMÜSE 1 zur Wahl

- Schmortomaten mit Bergkäse überbacken
- Gegrillte Maiskolben mit Meersalz
- Gegrillter Pak Choi mit Knoblauch und Chili-Flakes
- "Redneck Beans" Rote Bohnen mit Paprika und Speck

### BEILAGE 1 zur Wahl

- Risoni-Nudeln in leichtem Tomaten-Sugo
- Rosmarinkartoffeln (mit Schale)
- Gewürzreis mit Rosinen
- Smashed-Potato mit Kräutern und Mojo Dip

### Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei

- Pain Paillasse (unser gedrehtes Baguette) Rustico und Vollkorn
- Salzbutter und Frischkäsedip

### SAUCEN UND DIPS 4 zur Wahl

- Chimichurri
- BBQ-Sauce
- Knoblauch-Sauerrahm
- Thaicurry-Kokos-Mangosauce
- Chili-Koriander-Tomatensauce
- Honig-Senfsauce
- Basilikumpesto
- Kräuterbutter

# ASIA - BBQ

## **Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei**

Pain Paillasse (gedrehtes Baguette), Kroepoek und Papadum mit Curry- und Salzbutter

## **Salate und Vorspeisen**

- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Topping Bar: verschiedene Nüsse, Croûtons, Gurke, Tomate und Mais
- Melone mit Fetakäse und Salzzitrone
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam
- Garnelen-Mangosalat mit Frühlingslauch und Sesam
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais mit Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander & Misodressing
- Karotten-Ingwersalat mit Sesamdressing
- Auberginen-Hummus mit schwarz-weißem Sesam

## **Asia treats**

- Poke Bowl - in Soja und Wasabi mariniertes Lachs und Tofu auf Basmati-Duftreis mit Algensalat, Avocado und Miso-Mayo  
(was ist eine Poke Bowl? Eine Poke Bowl ist ein hawaiianisches Gericht, welches Wurzeln in der japanischen Küche hat. "Poke" bedeutet in etwa "diagonal in Stückchen schneiden" und steht für den in Würfel geschnittenen rohen Fisch, welcher gemeinsam mit Reis, Dressing und Gemüse serviert wird)
- Rotes Thai Curry aus dem Wok mit knackigem Asia-Gemüse

## **Vom Grill**

- Yakitori-Party!  
Teriyaki Grillspieße vom Huhn, Tofu und Garnele  
Vor Ort wählbar mit Wasabi-Soja-, Chili-Ingwer oder Sweet Chili-Lack
- Roastbeef, frisch aufgeschnitten mit pikanter Erdnussauce
- Spare-Ribs "Asia Style"

## **Beilagen**

- Limonenreis
- Bami Nudeln
- Süß-saures Asia Gemüse



# SCHWABEN - BBQ

## **Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei**

Großer Krustenlaib, Laugen-Bagel und Seelen mit Salzbutter und Frischkäsedip

## **Salate und Vorspeisen**

- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Topping Bar: verschiedene Nüsse, Croûtons, Gurke, Tomate und Mais
- Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto und Pinienkernen
- Bayrischer Krautsalat mit Kümmel, Essig und Öl
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Linsen-Gemüsesalat
- Ochsenmaulsalat

## **Unser Brotzeitbrett**

- Hausgemachte Landjäger, Pfefferbeißer, kalter Leberkäse, Obatzter, Allgäuer Bergkäse mit Essiggurken, Meerrettich und Senf

## **Aus dem Bergkäselaub**

- Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

## **Vom Grill**

- Spanferkel, mit kräftiger Biersauce
- Rosa gegarter Rinderrücken mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensauce und Senf-Mayonnaise
- Grillhendl-Schlegel in würziger Whiskey-BBQ-Marinade

## **Beilagen**

- Schupfnudeln
- Gemüse vom Markt
- Filderkraut



## Grill Buffet - BBQ

Grill-Bufferet	aus unserer Auswahl	pro Person	68,00 €
	zusätzlicher Salat / Vorspeise	pro Person	4,00 €
	zusätzliche Beilage	pro Person	3,00 €
	zusätzliche Hauptkomponente	pro Person	9,00 €
Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis
Dienstleister	z.B. DJ, Fotograf, etc	pro Person	39,00 €

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.