



GRILL BUFFET

 **gastroevents**

"Grill & Chill"
im großen Stil

Preise und Auswahl Stand April 2026

Grill Buffet

ein Lebensgefühl

Vorteile eines Grill Buffets

- Ein BBQ-Buffet ist mehr als nur Essen – es ist ein Erlebnis: Freuen Sie sich auf eine fantastische Auswahl direkt vom Grill und aus dem U.S. Smoker – frisch, duftend und voller Geschmack.
- Lockere Atmosphäre entsteht ganz von selbst und lädt zum Genießen, Austauschen und Verweilen ein.
- Das Beste: Ob Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsstile – bei der Vielfalt findet jeder Gast genau das Richtige.



So funktioniert's

Auf den folgenden Seiten entdecken Sie unsere köstliche Auswahl an BBQ-Komponenten für Ihr individuelles Buffet. Jede Kategorie bietet Ihnen eine Vielzahl an Optionen – von herzhaft bis raffiniert, von klassisch bis überraschend.

Stellen Sie sich ganz einfach Ihr persönliches Lieblings-BBQ zusammen. Die jeweilige Anzahl an Auswahlmöglichkeiten ist dabei immer übersichtlich für Sie angegeben.

Summertime

Wir grillen für Sie vom ersten Frühlingssonnenschein bis in die goldenen Herbsttage. Und sollte das Wetter einmal nicht mitspielen – kein Problem! Dann zaubern wir hinter den Kulissen weiter und verwandeln alles in ein wundervolles Indoor-BBQ-Buffet, das keine Wünsche offenlässt.



Grill Buffet - BBQ

Vorspeisen 3 zur Wahl

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

Salate 4 zur Wahl

- Caesar Salad Station mit Romanasalat, Tomaten-Caesar-Dressing und Topping Bar: Kirschtomaten, Parmesanspäne, Würfel von der Maishähnchenbrust und Croûtons ✓
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto und Pinienkerne ✓
- Schwäbischer Kartoffelsalat VEGAN
- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie VEGAN
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) mit Karotten und cremiger Sauce ✓
- Karibischer Garnelensalat mit Gurke, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Kokosmilch und frischem Ingwer
- 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 VEGAN
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandeln und geröstetem Sesam VEGAN
- Mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Oliven ✓





Hauptkomponenten

eine große Auswahl verschiedener Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- sowie vegetarischen und veganen Grillhighlights

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

Schwein

- Salsiccia "Rustico" mit Fenchel

Für unsere Salsiccia verwenden unsere Metzgermeister nur ausgewählte Zutaten – veredelt mit mediterranen Kräutern und feinen Gewürzen. Herzhaft, aromatisch und mit einem Hauch von Italien

- Spare Ribs vom Landschwein aus dem US Smoker
Langsam gegart im Smoker und veredelt mit unserem rauchig-süßen BBQ-Lack – zart, saftig und voller Geschmack. Genau so müssen echte Ribs sein

- Kachel Steak "unser Favorit Cut"
Unsere Schweinesteaks marinieren wir ganze 24 Stunden in einer hauseigenen Paprika-Gewürzmischung. Auf dem Grill entfalten sie ihr volles Aroma: butterzart, unglaublich saftig und einfach unwiderstehlich

Geflügel

- Pulled Chicken Hot Dog

Schonend gegart, gezupft und mit BBQ-Sauce verfeinert. Topping-Bar mit Brioche-Buns, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Gurke, Romanasalat, Chili aus eigenem Anbau und Cheddar

- Hühnerspieße
Saftiges Keulenfleisch in Honig-Ingwer-Marinade – zart und aromatisch

Lamm

- Hackfleischröllchen vom Lamm & Rind
Würzig mit Knoblauch, Paprika und Kräutern verfeinert, über offener Flamme gegrillt – saftig und aromatisch.

Fisch & Meeresfrüchte

- Flammfisch auf dem Bananenblatt
Ganze Lachsseiten werden mit Tandoori mariniert und schonend über Holzkohle gegart – zart, saftig und fein geräuchert

- Doradenfilet auf der Haut gebraten
Knusprig gebraten und mit feinem Meersalz veredelt – zart und pur im Geschmack

- Gegrillte Garnelen (ohne Schale) 2 Stk p.P.
Frisch vom Rost mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie – leicht und aromatisch

Hauptkomponenten

eine große Auswahl verschiedener Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- sowie vegetarischen und veganen Grillhighlights

Rind

- US- Flap Meat - im Ganzen gegrillt
Intensiv marmoriert, saftig gegrillt und veredelt mit unserer hauseigenen Pfeffermischung
- Flat Iron Steak vom heimischen Rindern
Zart, saftig und voller Geschmack – ein echter Geheimtipp vom Grill
- Brisket - 12 Stunden gegart
24 Stunden mariniert, dann langsam gegart – butterzart mit kräftiger Rauchnote
- Short Ribs - von bayerischen Rindern
Saftig, intensiv und zart vom Knochen fallend – ein Muss für BBQ-Liebhaber

Vegetarisch & vegan

- Bunte Gemüsepfanne mit Feta Käse 
Ein mediterraner Mix aus Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate, verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern und hausgemachtem Basilikumpesto – getoppt mit würzigem Kuhmilch-Feta
- Bratling - unser pflanzlicher Star 
Über Holzkohle gegrillt und mit fruchtigem Aprikosenchutney vor dem servieren getoppt
- Portobello 
Gebratene Riesenchampignons mit fruchtigem Cherry-Tomaten-Ragout – saftig und aromatisch
- Halloumi 
Mit Minze und frischen Kräutern mariniert, außen knusprig, innen zart
- Quesadillas – für Mexican Lovers 
Gefüllt mit Grillgemüse, Guacamole und Manchego – warm, weich und würzig
- Gegrilltes Süßkartoffelsteak im Hoisin-Lack 
Aromatisch glasiert und serviert mit veganer Kräutercreme



Grill Buffet - BBQ

Gemüse 1 zur Wahl

- Schmortomaten mit Bergkäse überbacken ✓
- Gegrillte Maiskolben mit Meersalz VEGAN
- Gegrillter Pak Choi mit Knoblauch und Chili-Flakes VEGAN
- "Redneck Beans" - Rote Bohnen mit Paprika und Speck
- Zwiebeln aus der Glut VEGAN
- Karotten "BBQ" Style im Ganzen gegart VEGAN mit Ahornsirup und Harissa

Beilage 1 zur Wahl

- Mac `n` Cheese - Makkaroni mit Käsesauce ✓
- Risoni-Nudeln in leichtem Tomaten-Sugo VEGAN
- Rosmarinkartoffeln (mit Schale) VEGAN
- Gewürzreis mit Rosinen VEGAN
- Smashed-Potato mit Kräutern und Mojo Dip ✓

Brotauswahl aus unserer eigenen Bäckerei

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

Saucen & Dips 4 zur Wahl

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



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

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.