

BBQ CATERING



BARBECUE-BUFFET

BBQ -STANDARD 1 frisch vom Napoleon Grill

Burger vom frisch Grill

Spare Ribs in Rauchmarinade

Westernsteaks vom Jungschwein

Rinderhüftsteaks

Truthahnsteaks in Kräutermarinade

Marinierte Gemüsespieße

AS ★★★
Baked potatoes mit Sour-Cream

Maiskölbchen mit Kräuterbutter

Caesar Salad mit gehobeltem Parmesan

Coleslaw

Brotauswahl incl. Burgerbrötchen, hausgemachte Kräuterbutter
hausgemachte BBQ-, Curry- und Knoblauchsauce, Senf und Ketchup

BARBECUE-BUFFET

BBQ -STANDARD 2 frisch vom Napoleon Grill

Hähnchenbrustfilets in Honig-Limonenmarinade

Schweinenackensteaks in Kräuter-Senfmarinade

Lammkoteletts mit Knoblauch und frischem Rosmarin

Rinderhüftsteaks

Thüringer Rostbratwurst

Spanische Lambratwürstchen (Merquez)

Wildlachsfilet mit Limone

Garnelenspieße mit Aioli

Grillkäse (Vegetarisch)

Marinierte Gemüsespieße

Gegrillte Ananas mit Chilli-Honigmarinade

★★★

Gebutterte Maiskolben

Backkartoffeln mit Sour Creme

Bauernsalat mit Schafskäse

Mediterraner Kartoffelsalat

Pastasalat mit roter Paprika, Kräutern, Mais

Couscoussalat mit Gemüse und Joghurt-Minzsauce

Brot-Variation mit Kräuterbutter

hausgemachte BBQ-, Curry- und Knoblauchsauce, Senf und Ketchup, Steak-Sauce,
Chili-Sauce (Hot)

VEGETARISCH

VEGANES GRILLBUFFET frisch vom Napoleon Grill

Marinierte Gemüsespieße
Hausgemachte Gemüseburger
Seitan-Bratwürste
Mediterran marinierte Seitansteaks
Grillkäse mit Thymian und Honig
Marinierter Hokkaidokürbis
Gegrillte Ananas mit Chili-Ahorn Marinade



Gebutterte Maiskolben
Rosmarinkartoffeln mit Kräuter dip
Couscoussalat mit frischem Gemüse und Minz-Joghurtsauce
Mediterraner Kartoffelsalat
Bauernsalat mit Schafskäse (separat)
Pastasalat mit roter Paprika, Mais, Zucchini
Brot-Variation mit Kräuterbutter
hausgemachte BBQ-, Curry- und Knoblauchsauce, Senf und Ketchup,
Steak-Sauce, Chili-Sauce (Hot)

BARBECUE-BUFFET

BBQ - LUXUS

Hausgebackenes Focaccia mit italienischen Kräutern & Meersalz
Club-Sandwich frisch vor Ort belegt
Salat von Artischocken mit Paprika & Chorizo
Wildkräuter-Salat mit Himbeeren, Orangen, Granatapfel, Chia-Samen
Hausgemachtes Anti Pasti mit verschiedenen Aromen



FRISCH VOM NAPOLEON GRILL

Saftiges Pulled Pork frisch und live direkt vor Ihren Gästen gezipft
Rinderfilet von der Deutschen Färse
Wild-Lachsfilet mit Zitronenpfeffer & Limone
Hummer frisch vom Grill
Flanksteak vom US-Beef rosa gegrillt
Zarte Maishähnchenbrust mit feiner Sweet Chilli Sauce
Gegrilltes buntes Gemüse frisch vor Ort zubereitet
Potatoes mit Sour Cream Dip
Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch Parmesan Dip

Saucen & Salsas:

Rauchige BBQ Sauce, Limetten Mayonnaise, Knoblauch-Parmesan-Dip, Steak-Sauce,
Chili-Sauce (Hot)

BARBECUE-BUFFET

BBQ - WILD frisch vom Napoleon Grill

STARTERS & SIDES

Birnensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Karotten mit Honig und Liebstöckel
Zuckerschoten in Preiselbeermarinade
Nudelsalat mit Steinpilzen und Paprika
Kartoffelsalat mit Speck und Majoran



FRISCH VOM GRILL

Hirschkalbssteaks in Orangenmarinade
Wildscheinkotelettes mit Rosmarin
Feine Rehkeule rosa gegrillt mit Balsamico glasiert
Heimische Wildbratwürste



Dazu

Waldpilzravioli mit grünem Spargel und Kirschtomaten aus dem Wok
Süßkartoffeln vom Grill mit Honig karamellisiert
Gegrillter Grüner Spargel in Feigenmarinade
Preiselbeeren, Süsse Chilisauce, Apfelchutney mit Kernen, Kürbiskernpesto,
Knoblauchdip mit Feigen



Dessert

Wassermelone vom Grill mit Basilikumsorbet

Catering