

Grillmenü Classic

Pflaumen und Pimientos (Bratpaprika)
in Speck gewickelt

Rinderhüftsteaks mit Kräuterbuttermarinade (ca. 150g)

Steaks aus dem Schweinerücken (ca. 150g)

Bratwurst
und/oder
Cevapcici

Mediterrane Gemüsepfanne
(Drillingskartoffeln, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten)

Lachs vom Grill (ca. 100g)

Brot, Saucen, Dips

pro Person ab 27,90 €

Grillmenü American Barbecue

Flank-Steak-Häppchen

Moinkballs (Hackbällchen in Speck mit BBQ-Sauce)

Pulled Pork mit Krautsalat im Brötchen (ca. 150g Fleisch)

Spare Ribs (1/3 Speer)

Hamburger/Cheeseburger mit Salat (ca. 200g Fleisch)

Chicken Wings/Drumsticks

Farm-Potatoes vom Spieß

Brot, Saucen, Dips

pro Person ab 31,90 €

GRILLMENÜ STREETFOOD

(ab 50 Personen möglich)

Currywurst von der pottWURST im Schälchen

Hamburger/Cheeseburger aus 100% RUHRrind (ca. 190 – 200g)

Pulled Pork im Brötchen mit Balsamico-Krautsalat

Farm-Kartoffeln mit Sauerrahm

pro Person ab 17,50 €

Grillmenü Winter

Kartoffelsüppchen aus dem Gusstopf

Gressingham-Entenbrust von der Salzplanke

Rotkohl aus dem gusseisernen Pott

Krustenbraten (ca. 150g)

Gegrillter Rosenkohl

Grillapfel

Brot, Saucen, Dips

pro Person ab 26,50 €

Grillmenü individuell

Vorspeisen

Garnelenspieße "Sweet Chili"	3,90 €
Pflaumen und Pimientos im Speckmantel	3,40 €
Moinkballs (Rinderhackbällchen mit Bacon und BBQ-Sauce)	3,60 €
Flank-Steak-Kanapees	3,50 €
pottWurst mit Currytunke	2,90 €
Häppchen von der Bratwurst Deluxe	1,70 €
Flammkuchen (auf Wunsch vegetarisch)	2,50 €

Hauptgerichte

Rumpsteak	
(ca. 200-250g)	14,50 €
(ca. 100-150g)	8,50 €
Rib Eye Steak	
(ca. 200-250g)	13,50 €
Entrecôte vom Simmentaler Rind	
(ca. 250g)	11,50 €
Roastbeef aus dem Smoker	
(ca. 150g)	8,50 €
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter-Marinade	
(ca. 200-250g)	9,50 €
(ca. 100-150g)	5,50 €
Hamburger/Cheeseburger	
(200g je Patty)	7,50 €
Schweinrückensteak mit BBQ-Rub	
(ca. 100-150g)	5,50 €
Krustenbraten	
(ca. 150g)	5,50 €
Pulled Pork im Brötchen mit Krautsalat	6,50 €
Spare Ribs (ca. 1/3 Speer)	7,50 €
pottWurst	2,40 €
Rinderbratwurst	2,60 €
Cevapcici	1,80 €
Frisches Lachsfilet vom Grill	
(ca. 100g)	8,20 €
Zanderfilet von der Holzplanke	
(ca. 100g)	8,20 €
Chicken Wings/Drumsticks	4,00 €

Beilagen

Mediterrane Drillingskartoffeln	3,20 €
Farm-Kartoffeln vom Spieß	3,20 €
Gefüllte, überbackene Champignons	3,40 €
Gemüsepfanne Toskana	3,40 €

Aus dem Dutch-Oven

Champignons aus dem Gusstopf	3,10 €
Kartoffelsuppe aus dem gusseisernen Topf	3,90 €
Grünkohl aus dem gusseisernen Topf	3,90 €
Sauerkraut aus dem gusseisernen Topf	3,90 €

Salate

Gemischtes Salatbuffet	2,40 €
Italienischer Nudelsalat (ohne Mayo)	3,30 €
Krautsalat mit Balsamico	2,50 €

Nachtische

Einen Nachtisch können Sie optional zu jedem Menü hinzubuchen. Sie können dabei jeweils aus drei Desserts vom Grill wählen:

Beschwipste Obstspieße mit Vanillesauce	4,20 €
Grillapfel	3,80 €
Blätterteigschnecken mit Schoko-Chili-Füllung	3,80 €

Spezielle Lebensmittel

Sollten Sie spezielle Anforderungen an das Essen insgesamt oder einzelne Zutaten im Besonderen haben, etwa aufgrund von Lebensmittelunverträglichkeiten oder aus religiösen Motiven, sprechen Sie uns einfach an. Wir finden hier mit Sicherheit eine gute Lösung.

Location

Um die Location kümmern wir uns in aller Regel nicht. Deshalb müssen wir bei der Planung ein paar Dinge wissen. Zum Beispiel, ob der Betrieb von Holzkohle-Grills bzw. offenen Feuerstellen eventuell unzulässig ist. Oder ob es sehr viele enge Treppen bis hin zum Grillplatz gibt. Oder ob wir auf einer Dachterrasse grillen sollen, auf die nur ein kleiner Fahrstuhl fährt. Gerade bei möglicherweise beengten Zufahrts- oder Zugangswegen oder knapp bemessener Stellfläche für Grillgerät und Tische müssen wir eventuell individuell planen. Sprechen Sie uns in so einem Fall direkt an, machbar ist nahezu alles, wir müssen es nur rechtzeitig wissen.

Grillen ist kein Fastfood. Deshalb veranschlagen wir für die Menüs, so wie sie hier aufgeführt sind, auch mindesten zwei Stunden, während derer die einzelnen Gerichte am Buffet frisch zubereitet und ausgegeben werden. Haben sie dennoch besondere Wünsche hinsichtlich der Speisenauswahl oder der Dauer des Grillens, sprechen sie uns bitte persönlich an, dann erstellen wir Ihnen ein individuelles Speiseprogramm!

Ein Grillmenü ist kein alltägliches Buffet, sondern immer etwas Besonderes, egal, für welche Variante Sie sich entscheiden. Damit wir ihnen dabei den bestmöglichen Service bieten können, gehört es zu unserem Standard, dass wir neben den Lebensmitteln unsere Grills, Grillzelte uvm. mitbringen und jegliche Materialien, die wir für eine hygienisch einwandfreie und professionelle Vor- und Zubereitung der Grillspeisen benötigen, ebenfalls zur Verfügung stellen. Diese Kosten sind in der Grillservicepauschale ebenso enthalten wie die Kosten für Vor- und Nachbereitung von Grills und Zubehör, sowie eine Kilometerpauschale für Fahrtkosten im Umkreis von 25 Kilometer um 58300 Wetter. Die Grillservicepauschale fällt unabhängig von der Menüauswahl oder Personenzahl immer an:

Grillservicepauschale

250,- €

Natürlich sind auch die helfenden und grillenden Hände für einen reibungslosen Ablauf unerlässlich. Da unsere Menüs auf mindestens zwei Stunden Grillzeit ausgelegt sind, berücksichtigen Sie bitte bei Ihren Überlegungen auch die Kosten für das Personal.

Servicekraft 40,- € (2 Std.)
(20,- € /Pers./Std.)

Grillmeister 150,- € (2 Std.)
(75,- € /Std.)

Die folgende Übersicht hilft Ihnen dabei, abzuschätzen, wie viele Menschen nötig sind, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten:

bis 50 Pers.:	1x Grillmeister	1x Servicekraft
50-100 Pers.:	1x Grillmeister	2x Servicekraft
100-150 Pers.:	1-2* x Grillmeister	2-3* x Servicekraft * =je nach Menü

Sie können optional natürlich nach individueller Absprache noch mehr Servicekräfte für ihren Event buchen.

Benötigen Sie Geschirr, noch größere Zelte, Bierzelt-Garnituren, runde Bankett-Tische mit Tischdecken und/oder Polsterstühle mit Hussen? Gerne erstellen wir auch hierfür ein individuelles Angebot, damit sie alles aus einer Hand bekommen.