

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

### Grillmenü Classic

Pflaumen und Pimientos (Bratpaprika)  
in Speck gewickelt

Rinderhüftsteaks mit Kräuterbuttermarinade (ca. 150g)

Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein  
(ca. 100-150g)

Bratwurst  
und/oder  
Cevapcici

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

Lachs vom Grill (ca. 100g)

Brot, Saucen, Dips

---

pro Person ab 29,90 €

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

### Grillmenü American Barbecue

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)

Drumsticks

Farm-Potatoes vom Grill

Brot, Saucen, Dips

---

pro Person ab 29,90 €

GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

**GRILLMENÜ STREETFOOD**

(ab 50 Personen möglich)

Currywurst von der pottWURST im Schälchen

Hamburger/Cheeseburger aus 100% RUHRrind  
(ca. 180 – 200g)

Zupf Schwein (Pulled Pork) als Burger mit Cole Slaw

Farm-Kartoffeln mit Sauerrahm

---

pro Person ab 20,50 €

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

### Einzelgerichte

(individuell kombinierbar, bestellbar ab je 20 Portionen)

#### Vorspeisen

Garnelenspieße "Sweet Chili"	4,20 €
Pflaumen und Pimentos im Speckmantel	3,60 €
Moinkballs (Rinderhackbällchen mit Bacon und BBQ-Sauce)	3,90 €
Flank-Steak-Kanapees	4,20 €
pottWurst	2,60 €
pottWurst mit Currytunke	3,10 €
Häppchen von der Bratwurst Deluxe	1,80 €
Flamkuchen (auf Wunsch vegetarisch)	2,70 €
Garnelenspieß „ Hot Chili“	4,20 €
Drumsticks „Kajun Style“ (1 St p.P.) (Hähnchenunterkeulen mit Karibik-Würzung)	2,80 €

#### Hauptgerichte

US Rinderbug sous vide vom Grill	12,30€
Rumpsteak (ca. 200-250g)	15,50 €
(ca. 100-150g)	9,10 €
Rib Eye Steak (ca. 200-250g)	14,40 €
Roastbeef aus dem Smoker (ca. 150g)	9,10 €
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter-Marinade (ca. 200-250g)	10,20 €
(ca. 100-150g)	5,90 €

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

Hamburger/Cheeseburger (ca. 180 -200 g je Patty)	8,20 €
Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein (ca. 100-150g)	7,70 €
Krustenbraten (ca. 150g)	5,90 €
Zupf Schwein (Pulled Pork) als Burger mit Cole Slaw	6,90 €
Spare Ribs (ca. 1/3 Speer)	7,90 €
Rinderbratwurst	2,80 €
Cevapcici	1,90 €
Frisches Lachsfilet vom Grill (ca. 100g)	8,90 €
Zanderfilet von der Holzplanke (ca. 100g)	8,90 €
Drumsticks Carolina Mustard Style (2 St. p.P.) (Hähnchenunterkeulen mit Honig-Senf-Marinade)	4,30 €
Gressingham Entenbrust Filet (ca. 180g)	14,50€

### Beilagen

Mediterrane Drillingskartoffeln	3,40 €
Farm-Kartoffeln	3,40 €
Gefüllte, überbackene Champignons	3,70 €
Gemüsepfanne Toskana	3,70 €
„pottfeuerkraut“ (Kohl, Ingwer, Honig, Chilli)	3,60 €
Rotkohl mit Feigen und Nüssen	3,40 €

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

### Aus dem Dutch-Oven

Champignons aus dem Gusstopf	3,30 €
Kartoffelsuppe aus dem gusseisernen Topf	4,10 €
Grünkohl aus dem gusseisernen Topf	4,10 €
Sauerkraut aus dem gusseisernen Topf	4,10 €

### Salate

Gemischtes Salatbuffet	3,60 €
Italienischer Nudelsalat (ohne Mayo)	3,50 €
Krautsalat mit Balsamico	2,60 €
Cole Slaw	3,50 €
Fenchel - Orangensalat mit Walnüssen	3,50 €
Gegrillte Cherry Strauchtomaten	3,50 €

### Nachtische vom Grill

Beschwipste Obstspieße mit Vanillesauce	4,40 €
Grillapfel	4,20 €
Blätterteigschnecken mit Schoko-Chili-Füllung	4,10 €
Banane vom Grill mit Mascarpone, Baileys und Zimt	4,40 €

Bei einer Personenanzahl von mehr als 100 verringern sich die Speisenpreise jeweils um zehn Prozent, ab 150 um 15 Prozent.

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

### **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.

## GRILLMENÜS UND EINZELGERICHTE

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 45549 Sprockhövel. 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** **60,- € (2 Std.)**  
(30,- € /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.:	2x Grillmeister	2-3* x Servicekraft * = je nach Menü

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

Benötigen Sie (nur im Raum Ruhrgebiet) noch Geschirr, 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.