DER JÄGER KOCHT'S

Premium Grill-Buffet »Jägers Signature-BBQ«

Verbindet Live-Grillen mit modernen Salaten: Auf Holzkohlegrill und Plancha entstehen perfekt gegartes Roastbeef, zartes Lachsfilet und aromatische Black-Tiger-Garnelen.

Salate

komplett vegetarisch, einladend auf dem Buffet aufgebaut

Gegrillte mediterrane Gemüse | Kräuter-Olivenöl
Tomate | Büffelmozzarella | frisches Basilikumpesto | geröstete Pinienkerne
Spanischer Pastasalat | getrocknete Tomaten | Oliven | Kräuter
Sommerlicher Kartoffelsalat | Radieschen | Edamame | Staudensellerie | Zuckerschoten
Kirschtomatensalat | Aprikosen | Rucola | rote Zwiebeln | alter Balsamico
Bunter Melonensalat | Erdnüsse | Minze | Limetten

Vom Grill

Argentinisches Roastbeef mit Murray-River-Salz am Stück gegart
48h SousVide Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein mit BBQ-Marinade
Gegrillte Bratwurst vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein
Hähnchenkeule »Butterchicken« (ohne Knochen)
Gegrilltes Lachsfilet und Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl
Marinierter und gegrillter Halloumitaler

Beilagen

Feine Mini-Brötchen
Geröstete Gewürzkartoffeln

Dips

Immergrüne Guacamole mit Limetten und Petersilie
Atemberaubende Knoblauchaioli mit Zwiebel und Safran
Kräftige Koriander-Currycreme im umami-Style
Angenehm scharfes Ajvar-Tomatenchutney

Ab 50 Personen 69,- €
Ab 80 Personen 64,- €

Sonstige Kosten

Die sonstigen Kosten verhalten sich je nach Eventbedingungen unterschiedlich und werden Ihnen bei einem unverbindlichen Angebot genau aufgeschlüsselt:

- Benötigtes Personal
- Hardware (Besteck, Geschirr, Verbrauchsmaterial, etc.)
- Logistikpauschale nach Aufwand und Entfernung