DER JÄGER KOCHT'S

Grill-Buffet »Jägers Klassik-BBQ«

Verbindet Live-Grillen mit modernen Salaten: Auf Holzkohlegrill und Plancha bereiten wir SousVide gegarten Schweinebauch und Lachsfilet perfekt zu.

Salate

komplett vegetarisch, einladend auf dem Buffet aufgebaut

Gegrillte mediterrane Gemüse | Kräuter-Olivenöl
Tomate |Mozzarella | 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

48h SousVide Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein mit BBQ-Marinade
Gegrillte Bratwurst vom Schwäbisch-Hällischem BIO-Landschwein
Hähnchenkeule »Butterchicken« (ohne Knochen)
Gegrilltes Lachsfilet mit zartem Murray River Salz
Marinierter und gegrillter Halloumitaler

Beilagen

Feine Mini-Brötchen

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 54,- €
Ab 80 Personen 49,- €

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