



Grill-Bufferet »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 30 Personen 54,- €

Ab 50 Personen 49,- €

Ab 80 Personen 44,- €

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